

HBC86K7.3 HBC86K7B3
Horno compacto con microondas

BOSCH

[es] Instrucciones de uso

es Índice

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: **www.bosch-home.com** y también en la tienda online: **www.bosch-eshop.com**

⚠ Consejos y advertencias de seguridad

Le recomendamos leer con atención las siguientes instrucciones de uso. Sólo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura.

Conservar las instrucciones de uso y montaje. En caso de traspasar el aparato debe incluirse el manual correspondiente.

Antes del montaje

Daños derivados del transporte

Al desembalar el aparato, debe comprobarse su estado. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Instalación y conexión

Tener en cuenta las instrucciones especiales de montaje.

Consejos y advertencias sobre seguridad

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos.

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o mentales, o
- en caso de que no tengan los conocimientos o la experiencia suficiente

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Compartimento de cocción caliente

¡Peligro de quemaduras!

- No tocar las superficies calientes de los aparatos calefactores y de cocción. No tocar las superficies interiores calientes del compartimento de cocción ni los elementos calefactores. Abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado. Puede salir vapor caliente. Mantener alejados a los niños pequeños.
- No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Los vapores del alcohol pueden incendiarse en el compartimento de cocción. Utilizar bebidas alcohólicas de alta graduación solo en pequeñas dosis y abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado.

¡Peligro de incendio!

- No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción. No abrir la puerta en caso de que salga humo del aparato. Apagar el aparato. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Fijar bien el papel de hornear a los accesorios al precalentar el aparato. Cuando se abre la puerta del aparato se producirá una corriente de aire. El papel de hornear podría rozar los elementos calefactores e incendiarse. Sujetar el papel de hornear siempre con un recipiente o un molde. Cubra con papel de hornear exclusivamente la superficie necesaria. El papel de hornear no debe sobrepasar la medida del accesorio.

¡Peligro de cortocircuito!

No fijar cables de conexión de aparatos eléctricos a la puerta caliente del aparato. El aislante del cable puede derretirse.

¡Peligro de quemaduras!

No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Puede producirse vapor de agua caliente.

Accesorios y recipientes calientes

¡Peligro de quemaduras!

No extraer los accesorios o recipientes calientes del compartimento de cocción sin agarradores.

Puerta o junta de la puerta del compartimento de cocción deteriorada.

¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

No utilizar el aparato si la puerta o la junta de la puerta del compartimento de cocción está dañada. Puede producirse un escape de energía de microondas. El aparato puede volverse a utilizar una vez se haya reparado.

Superficies oxidadas

¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

Si la superficie del aparato no se limpia correctamente puede oxidarse con el paso del tiempo. Puede producirse un escape de energía de microondas. Limpiar el aparato con regularidad.

Carcasa abierta

¡Peligro de descarga eléctrica!

No retirar la carcasa del aparato. El aparato funciona con alta tensión.

¡Peligro de daños importantes para la salud!

No retirar la carcasa del aparato. Evita escapes de energía de microondas.

Entorno caliente o húmedo

¡Peligro de cortocircuito!

No exponer el aparato a fuentes intensas de calor y humedad.

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.
- En caso de que el aparato esté defectuoso, desconectar el fusible de la caja de fusibles o desenchufar el aparato. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Consejos y advertencias sobre el microondas

Preparación de alimentos

¡Peligro de incendio!

Utilizar el microondas exclusivamente para la preparación de alimentos apropiados para el consumo. Otras aplicaciones pueden resultar peligrosas y ocasionar daños. Por ejemplo, en caso de calentar almohadillas rellenas de semillas o granos, estas pueden incendiarse incluso al cabo de unas horas.

Recipientes

¡Peligro de lesiones!

- Los recipientes de porcelana o cerámica pueden presentar finos orificios en asas y tapas. Estos orificios ocultan huecos. La posible humedad que haya penetrado en estos huecos puede hacer estallar el recipiente.
- No utilizar recipientes que no sean aptos para el microondas.

¡Peligro de quemaduras!

Los alimentos calientes pueden calentar el recipiente. Extraer siempre los recipientes o accesorios del compartimento de cocción con un agarrador.

Potencia y tiempo del microondas

¡Peligro de incendio!

No programar el microondas a una potencia o duración demasiado elevadas. Los alimentos pueden incendiarse y dañar el aparato. Seguir las indicaciones de estas instrucciones de uso.

Envases y envoltorios

¡Peligro de incendio!

- No calentar alimentos en envases de conservación del calor.
- No calentar sin vigilancia alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales inflamables.

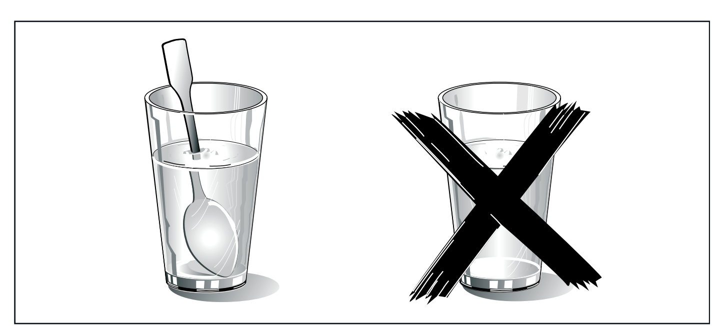
¡Peligro de quemaduras!

Los envoltorios sellados de algunos alimentos pueden estallar. Seguir las indicaciones del envoltorio o envase. Extraer siempre los platos con un agarrador.

Bebidas

¡Peligro de quemaduras!

Al calentar líquidos puede producirse un retardo de ebullición, Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Un ligero movimiento del recipiente es suficiente para hacer que el líquido caliente empiece a hervir de repente y a salpicar intensamente. Al calentar líquidos introducir siempre una cuchara en el recipiente. De este modo se evitan los retardos de ebullición.



¡Peligro de explosión!

- No calentar nunca líquidos en recipientes tapados.
- No calentar bebidas alcohólicas a temperaturas demasiado elevadas.

Alimentos para bebés

¡Peligro de quemaduras!

No calentar alimentos para bebés en recipientes tapados. Retirar siempre la tapa o la tetina. Remover o agitar bien tras el calentamiento. De este modo, el calor se reparte uniformemente. Controlar la temperatura antes de alimentar al bebé.

Alimentos con cáscara o piel

¡Peligro de quemaduras!

- No cocer huevos con cáscara. No calentar huevos duros. Pueden reventar causando una especie de explosión. Esto también es aplicable a los crustáceos. Con huevos fritos o huevos pasados por agua debe pincharse previamente la yema.
- En caso de alimentos con piel dura, como p. ej. manzanas, tomates, patatas o salchichas, la piel puede reventar. Antes de calentar, pinchar la cáscara o la piel.

Secar alimentos

¡Peligro de incendio!

No secar alimentos con el microondas.

Alimentos con poco contenido en agua

¡Peligro de incendio!

Los alimentos con poco contenido en agua, como p. ej. el pan, no se deben descongelar o calentar a demasiada potencia o durante demasiado tiempo.

Aceite de mesa

¡Peligro de incendio!

No calentar aceite de mesa con el microondas.

Causas de daños

¡Atención!

- Formación de chispas: Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.
- Bandeja de horno, papel de hornear, papel de aluminio o recipientes en la base del compartimento de cocción: No colocar bandejas ni recipientes en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con papel de aluminio. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de coincidir y el esmalte se estropea.
- Bandejas de aluminio: No utilizar bandejas de aluminio en el aparato. El aparado se daña debido a las chispas que se forman.
- Agua en el compartimento de cocción caliente: No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.
- Alimentos húmedos: No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte.

  No conservar los alimentos dentro del aparato. Esto puede provocar que se oxide.
- Zumo de frutas: No sobrecargar la bandeja universal con pastel de frutas muy jugoso. El zumo de frutas que gotee de la bandeja universal dejará manchas que no podrán eliminarse.
- Enfriar con la puerta abierta: Dejar que el compartimento de cocción se enfríe únicamente con la puerta cerrada. No fijar nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta sólo se encuentre ligeramente abierta, los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo.
- Junta muy sucia: Si la junta presenta mucha suciedad, la puerta del aparato no cerrará correctamente. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener la junta siempre limpia.
- Puerta del aparato como superficie de apoyo: No apoyarse ni sentarse en la puerta abierta del aparato. No colocar recipientes ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Transportar el aparato: No transportar ni sujetar el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.
- Funcionamiento del microondas sin alimentos: El funcionamiento del aparato sin alimentos provoca una

sobrecarga del mismo. No conectar el aparato sin que haya alimentos en el compartimento de cocción. En todo caso se permite una prueba breve de la vajilla (véase el capítulo Microondas, recipientes).

- Palomitas para microondas: No programar el microondas a una potencia demasiado alta. Utilizar una potencia máxima de 600 W. Disponer siempre la bolsa de palomitas sobre un plato de cristal. El cristal puede estallar por sobrecarga.

Su nuevo aparato

Aquí conocerá a su nuevo aparato. En este capítulo se explican las funciones del panel de mando y de sus elementos individuales. Asimismo, se proporciona información sobre el compartimento de cocción y los accesorios.

Panel de mando

A continuación se ofrece una vista general del panel de mando. Los elementos pueden variar según el modelo de aparato.



Teclas

Debajo de cada tecla hay sensores. No pulsar la superficie con fuerza. Pulsar sólo el símbolo correspondiente.

Excepción: las teclas Func. secuencial y las de las potencias del microondas son teclas normales.

Teclas

Símbolo	Función de la tecla
123	Seleccionar el funcionamiento secuencial
90	Seleccionar la potencia del microondas de 90 W
180	Seleccionar la potencia del microondas de 180 W
360	Seleccionar la potencia del microondas de 360 W
600	Seleccionar la potencia del microondas de 600 W
900	Seleccionar la potencia del microondas de 900 W
⬚	Seleccionar el tipo de calentamiento
⬚	Seleccionar el programa automático
⬚	Seleccionar el MicroCombi
﹀	Desplazarse una fila hacia abajo en la pantalla
︿	Desplazarse una fila hacia arriba en la pantalla
M	Seleccionar la memoria
»⬚	Activar el calentamiento rápido
⬚	Abrir y cerrar el menú de las funciones de tiempo
⬚	Apagar y encender la lámpara del horno
i	Pulsación breve = consultar información Pulsación larga = abrir y cerrar el menú Ajustes básicos
⬚	Activar/desactivar el seguro para niños
⬚	Encender y apagar el horno

Símbolo	Función de la tecla
▷⏸	Pulsación breve = iniciar/interrumpir el funcionamiento Pulsación larga = cancelar el funcionamiento

Mando giratorio

Con el mando giratorio ⬚ se pueden modificar todos los valores de ajuste recomendados y configurados.

El selector giratorio es retráctil. Para enclavar o desenclavar el selector giratorio, presionarlo.

Pantalla

La pantalla se divide en campos diferentes:

- Título (aparece sólo antes del inicio)
- Zona de programación
- Línea de estado

Título

En la primera línea se muestra la función seleccionada, p. ej., Tipos de calentamiento, Programas, Funciones del tiempo, etc. A la derecha se muestran flechas que indican la dirección en la que se pueden mover las teclas ﹀ y ︿ para navegar. El título desaparece tras el inicio.

Zona de programación

En la zona de programación se muestra una serie de valores modificables. Con las teclas de navegación ﹀ y ︿ se cambia de una línea a otra. La línea en la que se encuentre en cada momento se indica mediante corchetes a derecha e izquierda. El valor que figura entre corchetes se puede cambiar con el mando giratorio.

Línea de estado

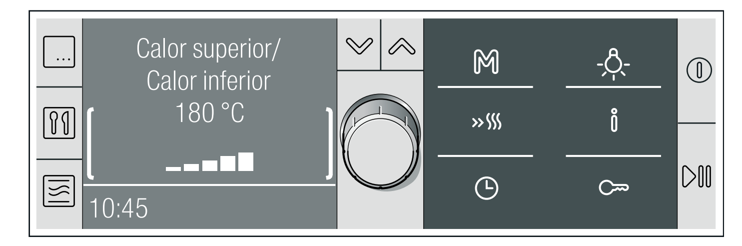
La línea de estado se sitúa en la parte inferior de la pantalla. Muestra la hora, las funciones de tiempo activas o el seguro para niños ajustado. En caso necesario se muestran textos de advertencia breves relativos a la configuración.

Control de temperatura

Las barras del control de temperatura indican las fases de calentamiento o el calor residual del compartimento de cocción.

Control de calentamiento

El control de calentamiento indica la subida de temperatura en el compartimento de cocción. Cuando todas las barras están completas, es el momento óptimo para introducir el plato.



Las barras no se muestran en los niveles de grill o en el microondas.

La temperatura se puede consultar durante el calentamiento pulsando la tecla i. La temperatura indicada puede variar ligeramente con respecto a la temperatura real del compartimento de cocción por el efecto de la inercia térmica.

Calor residual

Tras apagar el aparato, el control de temperatura indica el calor residual del compartimento de cocción. Si todas las barras están completas, significa que el compartimento de cocción ha alcanzado una temperatura de aprox. 300 °C. El indicador se apaga cuando la temperatura desciende a aprox. 60 °C.

Compartimento de cocción

Su aparato incorpora un ventilador.

Ventilador

El ventilador se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente escapa por la puerta.

¡Atención!

No cubrir las aberturas de ventilación. De lo contrario, el horno se sobrecalienta.

Notas

- El ventilador continúa funcionando durante un tiempo determinado después de apagar el aparato.
- El aparato se mantiene frío durante el funcionamiento del microondas. El ventilador se activa igualmente. Puede seguir funcionando incluso si el microondas ya no está en funcionamiento.
- Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en la base. Se trata de algo normal y el funcionamiento del microondas no se ve perjudicado. Limpie el agua condensada tras la cocción.

Lámpara del horno

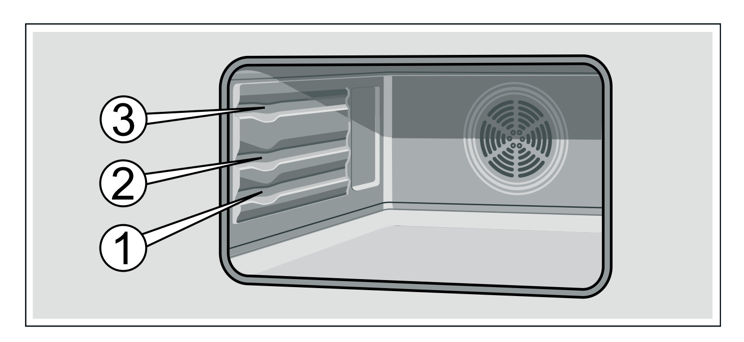
Durante el funcionamiento del horno se enciende la lámpara del compartimento de cocción.

La lámpara se enciende cuando se abre la puerta del horno.

Mediante la tecla ☼ se puede encender y apagar la lámpara.

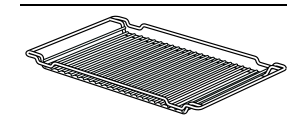
Accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el horno en 3 alturas diferentes.



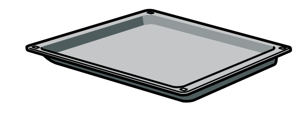
Si los accesorios se calientan pueden deformarse. Una vez que se hayan enfriado, desaparece la deformación y no repercute sobre el funcionamiento.

Los accesorios especiales pueden adquirirse posteriormente en un comercio especializado o a través del Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el número HEZ/HMZ.



Parrilla
Para recipientes, moldes de pastelería, asados, parrilladas.

La parrilla puede utilizarse con la curvatura hacia arriba ⌒ o hacia abajo ⌣.



Bandeja universal HEZ862000
Para asados grandes, pasteles secos y jugosos, soufflés y gratinados. También sirve de protección contra salpicaduras cuando se asa carne al grill directamente sobre la parrilla. Para ello, insertar la bandeja universal a la altura 1.

Introducir la bandeja universal con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. En nuestros folletos y en Internet se presenta una amplia oferta de accesorios para el horno. La disponibilidad así como la posibilidad de realizar pedidos online de los accesorios especiales son distintas en función del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

Accesorios especiales	Número HEZ	Uso
Bandeja esmaltada	HEZ861000	Para pasteles, pastas y galletas. Introducir la bandeja con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno hasta alcanzar el tope.
Bandeja de vidrio	HEZ863000	Para asados grandes, pasteles jugosos, soufflés y gratinados. Sirve de protección contra salpicaduras cuando se asa carne al grill directamente sobre la parrilla. Para ello, insertar la bandeja de vidrio a la altura 1. La bandeja de vidrio puede utilizarse también como soporte en el modo de microondas.
Asador de vidrio	HEZ915001	Para estofados y gratinados al horno. Especialmente apropiado para el programa Automático.

Artículo del Servicio de Asistencia Técnica

Los productos de cuidado y limpieza u otros accesorios adecuados para sus electrodomésticos se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica, en comercios especializados o en la tienda online del país en cuestión. Indicar el número de artículo correspondiente.

Toallitas para el cuidado de superficies de acero inoxidable	N.° de artículo: 311134	Evita que la suciedad se incruste. Impregnadas con un aceite especial, estas toallitas limpian con eficacia las superficies de aparatos de acero inoxidable.
Gel limpiador para el grill del horno	N.° de artículo: 463582	Para limpiar el compartimento de cocción. El gel es inodoro.
Paño de microfibras con estructura de celdas	N.° de artículo: 460770	Especialmente indicado para la limpieza de superficies delicadas como, p. ej., vidrio, vitrocerámica, acero inoxidable o aluminio. El paño de microfibra elimina líquidos y grasa en una sola pasada.
Seguro para puerta	N.° de artículo: 612594	Para que los niños no puedan abrir la puerta del horno. El seguro se atornilla de distinta forma según la puerta del aparato. Tener en cuenta la hoja que se adjunta con el seguro.

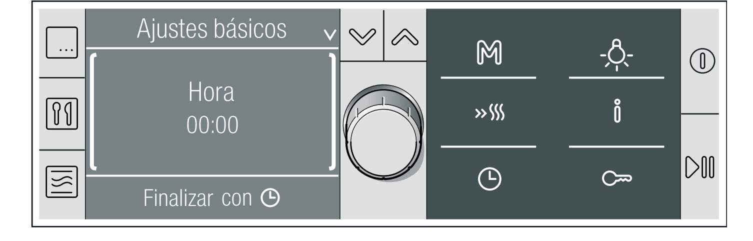
Antes del primer uso

En este capítulo se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el aparato por primera vez.

- Programar la hora
- Cambiar el idioma del indicador de mensajes en caso necesario
- Calentar el compartimento de cocción
- Limpiar los accesorios
- Leer los consejos y advertencias de seguridad que se indican al principio de las instrucciones de uso. Son muy importantes.

Ajustes iniciales

Cuando se conecta el aparato nuevo, se visualiza el título "Ajuste básico" en la línea superior de la pantalla. Ajustar la hora y, en caso necesario, el idioma del indicador de mensajes. El aparato viene configurado de fábrica en alemán.



Ajustar la hora y cambiar el idioma

1. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.
2. Pulsar la tecla ﹀.
   En la pantalla se muestra “Seleccionar idioma: español“.
3. Configurar el idioma deseado con el mando giratorio. Hay 30 idiomas disponibles.
4. Pulsar la tecla ◷.

El idioma y la hora se han adoptado. En la pantalla se muestra la hora actual.

Nota: El idioma se puede cambiar en cualquier momento. Consultar el capítulo *Ajustes básicos*.

Calentar el compartimento de cocción

A fin de eliminar el olor a aparato nuevo, calentar el compartimento de cocción vacío y con la puerta cerrada.

Asegurarse de que no haya restos del embalaje, p. ej., bolas de poliestireno, en el compartimento de cocción.

Ventilar la cocina mientras el horno se calienta.

Calentar el compartimento de cocción con Calor superior/inferior a 240 °C.

1. Pulsar la tecla ⓘ.
   Se muestra la pantalla de inicio con la explicación de los significados de las teclas.
2. A continuación, pulsar la tecla ⎵.
   En la línea superior se muestra "Tipos calentam.". En la zona de programación se proponen los ajustes Aire caliente 3D y 160 °C. Los corchetes aparecen a izquierda y derecha del tipo de calentamiento.
3. Con el mando giratorio cambiar el tipo de calentamiento a Calor superior/inferior.
4. Pasar a la temperatura con la tecla ﹀.
   Los corchetes se sitúan ahora a izquierda y derecha de la temperatura.
5. Ajustar a 240 °C con el mando giratorio.
6. Pulsar la tecla ▷⏸.
   Se inicia el funcionamiento. Se muestra el título “Tipos calentam.“.
7. Apagar el horno con la tecla ⓘ transcurridos 60 minutos.

Las barras del control de temperatura indican el calor residual del compartimento de cocción.

Limpiar los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, limpiarlos a fondo con agua caliente con un poco de jabón y un paño de limpieza suave.

Encender y apagar el horno

El horno se enciende y se apaga con la tecla ⏻.

Encender

Pulsar la tecla ⏻. Se muestra la pantalla de inicio con la descripción de las teclas.



Seleccionar la función deseada:

- Tecla 90, 180, 360, 600 o 900 W = microondas
- Tecla ⊡ = tipos de calentamiento
- Tecla ⊡ = programas
- Tecla ⊡ = MicroCombi
- Tecla 123 = funcionamiento secuencial
- Tecla M = configuraciones guardadas en la memoria

Consultar los distintos capítulos para obtener información más detallada sobre el modo de programar.

Apagar

Pulsar la tecla ⏻. El horno se desconecta.

Programar el horno

En este capítulo se presenta información sobre

- los tipos de calentamiento disponibles en este horno
- cómo programar un tipo de calentamiento y la temperatura
- cómo seleccionar un plato a partir de las recomendaciones de programación
- y cómo programar el calentamiento rápido.

Tipos de calentamiento

Este horno dispone de un gran número de tipos de calentamiento. De este modo se puede seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para cada plato.

Tipos de calentamiento y margen de temperatura	Aplicación
Aire caliente 3D 30-250 °C	Para hornear pasteles y pastas pequeñas a dos niveles.
Aire caliente 30-250 °C	Para hornear pasteles de masa de bizcocho en molde a un nivel.
Calor superior/inferior 30-300 °C	Para hornear y asar a un nivel. Especialmente indicado para pasteles con un recubrimiento húmedo (p. ej., tartas de queso) o pasteles elaborados en bandeja.
Calor intensivo 100-300 °C	Para platos con una base crujiente (p. ej., quiche). El calor proviene de la resistencia superior y, con mayor potencia, de la resistencia inferior.
Calor inferior 30-200 °C	Para platos y productos de panadería que precisan un tostado intenso o una corteza en la parte inferior. Activar el calor inferior al final del tiempo de cocción durante un tiempo breve.
Grill con circulación de aire 100-250 °C	Para aves y piezas de carne grandes.
Grill, superficie amplia Mínimo (1) Medio (2) Máximo (3)	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas o pescado en cantidades grandes.
Grill, superficie reducida Mínimo (1) Medio (2) Máximo (3)	Para asar al grill bistecs, salchichas, tostadas o pescado en cantidades pequeñas.
Cocción lenta 70-100 °C	Para piezas de carne tiernas que se van a preparar poco hechas o al punto.
Precalentar 30-70 °C	Para precalentar recipientes de porcelana.
Conservar caliente 60-100 °C	Para conservar caliente los alimentos.

Programar el tipo de calentamiento y la temperatura

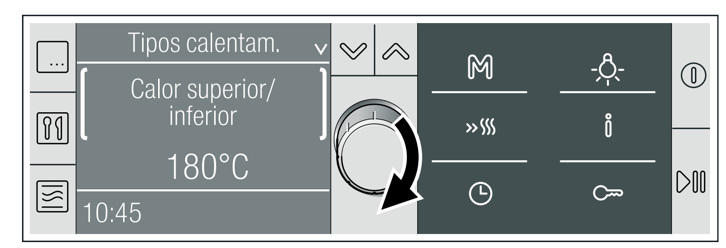
Encender el horno con la tecla ⏻ y pulsar la tecla ⊡.
En la pantalla se visualiza Aire caliente 3D, 160 °C.

Esta configuración se puede iniciar directamente con la tecla ▷ǁ.

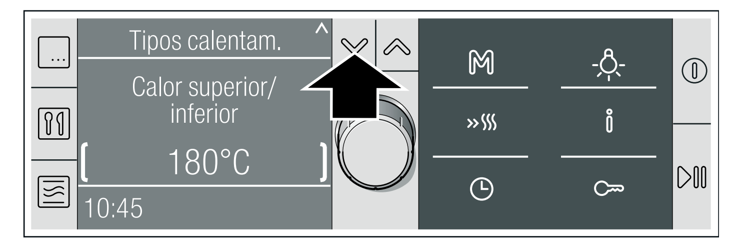
Ejemplo de la imagen: configuración para Calor superior/inferior a 200 °C

Si se desea programar otro tipo de calentamiento y una temperatura diferente, proceder del siguiente modo:

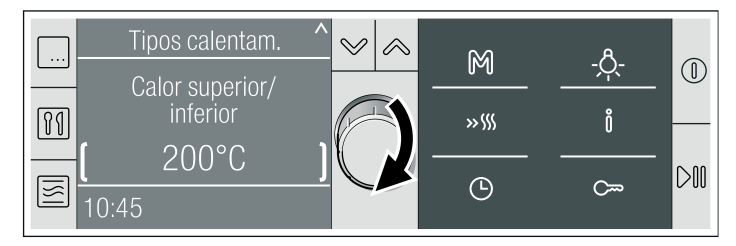
1. Programar el tipo de calentamiento deseado con el mando giratorio.



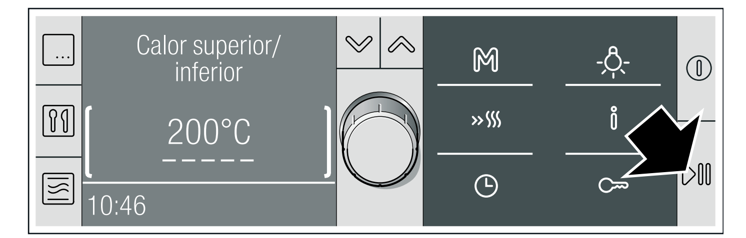
2. Pasar a la temperatura con la tecla ﹀.



3. Programar la temperatura deseada con el mando giratorio.



4. Pulsar la tecla ▷⏸.
   Se inicia el funcionamiento.



Cuando el plato esté listo, apagar el horno con la tecla ⓘ o volver a seleccionar y programar un modo de funcionamiento.

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. El horno pasa al estado de pausa. El símbolo ▷⏸ parpadea en la línea de estado. Cerrar la puerta y volver a pulsar la tecla ▷⏸. El programa continúa.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar brevemente la tecla▷⏸. El horno pasa al estado de pausa. El símbolo▷⏸ parpadea. Volver a pulsar la tecla▷⏸, el funcionamiento se reanuda.

Modificar la temperatura o el nivel de grill

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la temperatura o el nivel de grill con el mando giratorio.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla ▷⏸ hasta que se muestre la pantalla de inicio. Ahora se puede volver a programar.

Consultar información

Pulsar brevemente la tecla ⅰ. Se muestra la primera información. Consultar más información con el mando giratorio.↻. Se ofrece información relativa a la temperatura de calentamiento, los tipos de calentamiento, las alturas de inserción y los accesorios.

Ajustar la duración

Consultar el capítulo *Funciones de tiempo*, Ajustar duración.

Retrasar la hora de finalización

Consultar el capítulo *Funciones del tiempo*, Retrasar la hora de finalización.

Ajustes recomendados

Los ajustes recomendados presentan valores predeterminados óptimos para el plato seleccionado. Se pueden seleccionar varias categorías. Se ofrece un amplio número de platos con nuestros ajustes recomendados que abarcan desde pasteles, pan, ave, pescado, carne y caza hasta gratinados y productos preparados. La temperatura y la duración del ciclo de cocción se puede modificar. En cambio, el tipo de calentamiento es invariable.

A través de varios niveles de selección se llega a los platos. Le invitamos a probar entre la gran variedad de platos disponibles.

Seleccionar el plato

1. Pulsar la tecla ⎵.
   En la pantalla se muestra Aire caliente 3D, 160 °C.
2. Girar el mando giratorio hacia la izquierda a los ajustes recomendados.
   Se muestra la primera categoría de platos.
3. Pasar a la categoría de platos con la tecla ﹀ y seleccionar la categoría deseada con el mando giratorio.
   Pasar al siguiente nivel con la tecla ﹀. Con el mando giratorio se pasa al siguiente nivel de selección.
   Al final se muestra la configuración para el plato seleccionado. Se puede modificar la temperatura, pero no el tipo de calentamiento.
4. Pulsar la tecla ▷⏸.
   Se inicia el funcionamiento. En la línea de estado se muestra el transcurso de la duración programada.

La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. En la línea de estado se muestra 00:00:00. La señal se puede apagar con la tecla ◷.

Modificar la temperatura o el nivel de grill

Modificar la temperatura o el nivel de grill con el mando giratorio.

Modificar la duración del ciclo de cocción

Pulsar la tecla ◷ y modificar la duración con el mando giratorio. Pulsar la tecla ◷.

Consultar información

Pulsar la tecla ⅰ y consultar la información con el mando giratorio.

Retrasar la hora de finalización

Consultar el capítulo *Funciones del tiempo*, Retrasar la hora de finalización.

Programar el calentamiento rápido

El calentamiento rápido no es compatible con todos los tipos de calentamiento.

Tipos de calentamiento compatibles

- Aire caliente 3D
- Aire caliente
- Calor superior/inferior
- Calor intensivo

Temperaturas adecuadas

El calentamiento rápido no funciona cuando la temperatura programada es inferior a 100 °C. El calentamiento rápido no es necesario si la temperatura del compartimento de cocción es sólo mínimamente inferior a la temperatura programada. No se conecta.

Programar el calentamiento rápido

Pulsar la tecla »≋ para el calentamiento rápido. Se muestra el símbolo »≋ junto a la temperatura programada. Las barras del control de temperatura se llenan.

El calentamiento rápido finaliza cuando todas las barras están llenas. Se escucha un señal breve El símbolo »≋ se apaga. Introducir el plato en el compartimento de cocción.

Notas

- El calentamiento rápido se cancela al modificar el tipo de calentamiento.
- La duración del ciclo de cocción programada empieza a transcurrir tras el inicio, independientemente del calentamiento rápido.
- La temperatura del compartimento de cocción se puede consultar durante el calentamiento rápido pulsando la tecla ỉ.
- Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el plato no debe introducirse en el compartimento de cocción hasta que haya finalizado el calentamiento rápido.

Cancelar el calentamiento rápido

Pulsar la tecla »ᔕᔕᔕ. El símbolo se apaga.

El microondas

Las microondas se transforman en calor dentro de los alimentos. Se puede utilizar únicamente el microondas o combinado con otro tipo de calentamiento. Le presentamos toda la información necesaria sobre recipientes y sobre cómo programar el microondas.

Nota:
En el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de cocina* encontrará ejemplos sobre cómo descongelar, calentar y cocinar con microondas.

Consejos y advertencias de los recipientes

Recipientes apropiados

Son adecuados los recipientes resistentes al calor de vidrio, vitrocerámica, porcelana, cerámica o plástico resistente al cambio de temperatura. Estos materiales dejan pasar las microondas.

También puede utilizar recipientes para servir. Así no tiene que trasvasar los alimentos. Utilizar recipientes con decoración dorada o plateada sólo si el fabricante garantiza que son aptos para microondas.

Recipientes no adecuados

Los recipientes de metal no son aptos. El metal no deja pasar las microondas. La comida en recipientes de metal cerrados no se calienta

¡Atención!

Formación de chispas: Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.

Prueba de la vajilla

No encienda nunca el microondas sin alimentos en su interior, con excepción de la prueba de la vajilla siguiente.

Si no está seguro de si su recipiente es adecuado para el microondas, efectúe el siguiente test:

1. Introducir el recipiente vacío en el aparato durante ½ - 1 minuto a la potencia máxima.
2. Comprobar la temperatura de tanto en tanto.

El recipiente debería estar frío o templado.

Si se calienta o se generan chispas, no es adecuado para el microondas.

Potencias del microondas

Con las teclas ajustar la potencia del microondas deseada.

90 W	para descongelar alimentos delicados
180 W	para descongelar y continuar la cocción
360 W	para cocer carne y para calentar alimentos delicados
600 W	para calentar y cocer alimentos
900 W	para calentar líquidos

Notas

- Al pulsar una tecla se ilumina la potencia seleccionada.
- La potencia del microondas 900 W únicamente se puede programar para un máximo de 30 minutos. Para el resto de potencias se puede programar una duración de hasta 1 hora y 30 minutos.

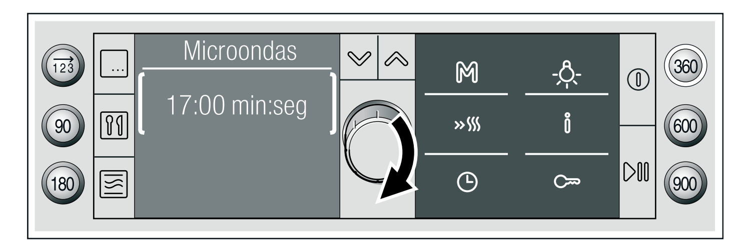
Programar el microondas

Ejemplo de la imagen: configuración para potencia del microondas 360 W, duración 17 minutos.

1. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado.
   La tecla se ilumina. En la pantalla se muestra el título "Microondas". Se muestra una duración recomendada.



2. Ajustar la duración con el mando giratorio.



3. Pulsar la tecla ▷ǁ.

Se inicia el funcionamiento. Se muestra el transcurso del ciclo de cocción programado.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El funcionamiento del microondas ha finalizado. La duración se encuentra a 00:00 min:s. El tono de aviso se puede apagar antes de tiempo con la tecla ◷.

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. Tras cerrar la puerta, pulsar brevemente la tecla ▷ǁ. El programa continúa.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar brevemente la tecla▷ǁ. El horno pasa al estado de pausa. El símbolo▷ǁ parpadea. Volver a pulsar la tecla▷ǁ, el funcionamiento se reanuda.

Modificar la duración

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la duración con el mando giratorio.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla ▷ǁ hasta que se muestre la pantalla de inicio. Ahora se puede volver a programar.

MicroCombi

La potencia del microondas se activa automáticamente. Solo es necesario ajustar la temperatura indicada en la receta y dividir el tiempo de cocción en dos.

MicroCombi suave

MicroCombi suave está indicado para preparar pasteles en molde, como

- pasteles de masa batida, p. ej. bizcocho marmolado, bizcocho real, pastel de frutas
- pasteles de pastaflora con relleno jugoso, p. ej., pastel de manzana recubierto, tarta de requesón
- pasteles de masa variada
- pasteles de levadura, p. ej. bocaditos de levadura
- El tiempo de cocción para asar también se puede reducir a la mitad con este tipo de calentamiento.

Nota: Utilizar moldes oscuros de metal o de plástico (moldes flexibles). Para asar se recomienda un recipiente de cristal resistente al calor con o sin tapa.

MicroCombi intenso

Este tipo de calentamiento está indicado para

- aves, p. ej., pollo
- gratinados, p. ej., gratinado de pasta
- gratenes, p. ej., gratinado de patata
- pescado gratinado, fresco o congelado

Nota: Utilizar recipientes resistentes al calor de cristal o cerámica.

Programar el MicroCombi

En caso de que en la receta se indiquen valores para diferentes tipos de calentamiento, seleccionar el ajuste para Calor superior/inferior. El tiempo de cocción indicado en la receta no debería ser inferior a 30 minutos.

Introducir el plato en el compartimento de cocción frío. Colocar el recipiente en el centro de la parrilla, en la altura 1.

1. Pulsar la tecla ≋.
   En la pantalla se visualiza MicroCombi suave, 180 °C. Girar el mando giratorio si prefiere "MicroCombi intenso". Se muestra MicroCombi intenso, 200 °C.
2. Pasar a la temperatura con la tecla ∨ y modificarla con el mando giratorio.
3. Pulsar la tecla ◷ y programar la duración con el mando giratorio.
   Se visualiza una duración de 20:00 minutos.
4. Pulsar la tecla ◷.
5. Iniciar con la tecla ▷ǁ.

En la línea de estado se muestra el transcurso del tiempo programado.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El funcionamiento ha finalizado. En la línea de estado se muestra 00:00:00. El tono de aviso se puede apagar antes de tiempo con la tecla ◷.

Combinación

Existe un tipo de calentamiento que funciona simultáneamente con el microondas. El microondas se encarga de tener el plato listo con mayor rapidez y, además, con un bonito dorado. Se puede programar una duración del ciclo de cocción de hasta 1 hora y 30 minutos.

Tipos de calentamiento compatibles

- Aire caliente 3D
- Aire caliente
- Calor superior/inferior
- Grill con circulación de aire
- Grill, superficie amplia
- Grill, superficie reducida

Niveles de potencia del microondas compatibles

Todos los niveles de potencia del microondas, excepto 900 W, se pueden combinar con un tipo de calentamiento.

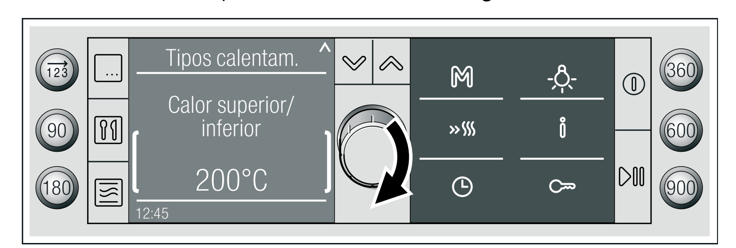
Ajustar el modo Combinación

Ejemplo de la imagen: configuración para Calor superior/ inferior, 200 °C y microondas 360 W, 17 minutos.

1. Pulsar la tecla ⎵.
   Se muestra el título "Tipos de calentamiento". En la pantalla se visualiza Aire caliente 3D, 160 °C.
2. Programar el tipo de calentamiento deseado con el mando giratorio.



3. Pasar a la temperatura con la tecla ∨.
4. Modificar la temperatura con el mando giratorio.



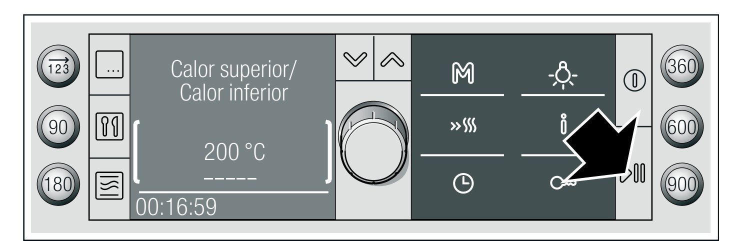
5. Pulsar la tecla para ajustar el nivel de potencia del microondas deseado.
   La tecla seleccionada se ilumina. El título cambia a "Combinación".



6. Ajustar la duración con el mando giratorio.



7. Pulsar la tecla ⏯.



Se inicia el funcionamiento. En la línea de estado aparece el transcurso de la duración programada.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El funcionamiento ha finalizado. En la línea de estado se muestra 00:00:00. El tono de aviso se puede apagar antes de tiempo con la tecla ◷.

Modificar la temperatura o el nivel de grill

Se puede realizar en cualquier momento. Modificar la temperatura o el nivel de grill con el mando giratorio.

Modificar la duración del ciclo de cocción

Pulsar la tecla ◷ y modificar la duración con el mando giratorio. Pulsar la tecla ◷.

Abrir la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. El horno pasa al estado de pausa. El símbolo ⏯ parpadea en la línea de estado. Cerrar la puerta y volver a pulsar la tecla ⏯. El programa continúa.

Interrumpir el funcionamiento

Pulsar brevemente la tecla ⏯. El horno pasa al estado de pausa. Pulsar de nuevo ⏯ para que se reanude el funcionamiento.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla ⏯ hasta que se muestre la pantalla de inicio. Ahora se puede volver a programar.

Retrasar la hora de finalización

Consultar el capítulo *Funciones del tiempo*, Retrasar la hora de finalización.

Funcionamiento secuencial

En el funcionamiento secuencial se pueden programar hasta tres modos de funcionamiento consecutivos y, a continuación, iniciar el funcionamiento.
Requisito: Se debe ajustar una duración para cada fase.

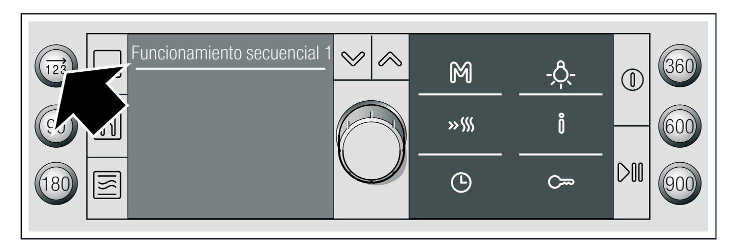
Recipientes

Utilizar siempre recipientes resistentes al calor y aptos para el microondas.

Programar el funcionamiento secuencial

Nota: Programar una duración para cada fase del funcionamiento secuencial.

1. Pulsar la tecla $\overrightarrow{123}$.
   La tecla se ilumina. En la pantalla se muestra el título "Funcionamiento secuencial 1".



2. Seleccionar y programar el tipo de funcionamiento deseado.
3. Volver a pulsar la tecla $\overrightarrow{123}$ para seleccionar el segundo funcionamiento secuencial.
4. Seleccionar y programar el tipo de funcionamiento deseado.
5. Volver a pulsar la tecla $\overrightarrow{123}$ para seleccionar el tercer funcionamiento secuencial.
6. Seleccionar y programar el tipo de funcionamiento deseado.
7. Pulsar la tecla ⏯.

Se inicia el funcionamiento.

Nota: El primer funcionamiento secuencial se muestra en la pantalla. Se muestra el transcurso del ciclo de cocción programado.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El funcionamiento secuencial ha finalizado. El tono de aviso se puede apagar antes de tiempo con la tecla ◷.

Modificar la configuración

Nota: Las modificaciones solo son posibles antes de iniciar el funcionamiento.

1. Pulsar la tecla $\overrightarrow{123}$ hasta que aparezca el funcionamiento secuencial 1, 2 o 3 en el indicador.
2. Cambiar el funcionamiento secuencial deseado con el mando giratorio.
3. Pulsar la tecla ⏯.

Se inicia el funcionamiento.

Cancelar el funcionamiento

Mantener pulsada la tecla ⏯ hasta que se muestre la pantalla de inicio. Ahora se puede volver a programar.

Funciones tiempo

Al menú Funciones del tiempo se accede con la tecla ◷. Se dispone de las siguientes funciones:

Cuando el horno está apagado:

- Programar el reloj avisador
- Ajustar la hora

Cuando el horno está encendido:

- Programar el reloj avisador
- Ajustar la duración
- Retrasar la hora de finalización

Ajustar la duración

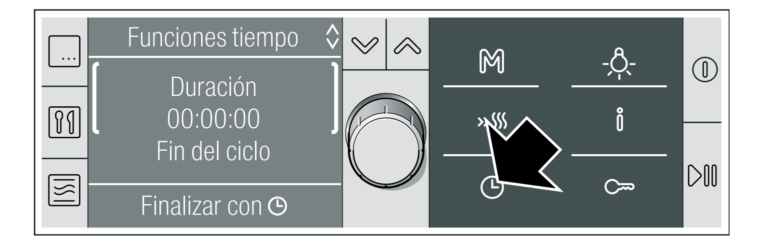
Cuando se programa la duración (tiempo de cocción) para un plato, el funcionamiento finaliza automáticamente cuando ha transcurrido este tiempo. El horno deja de calentar.

Condición: deben haberse programado un tipo de calentamiento y la temperatura.

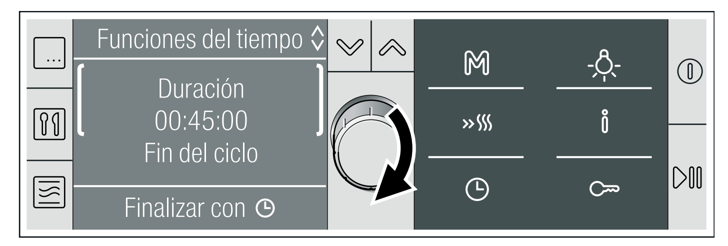
Nota: Solo se pueden ajustar horas y minutos.

Ejemplo de la imagen: calor superior/inferior, 180 °C, duración 45 minutos

1. Pulsar la tecla ◷.
   Se abre el menú funciones de tiempo.



2. Ajustar la duración de cocción con el mando giratorio.



3. Pulsar la tecla ◷.
   Se cierra el menú Funciones de tiempo.
4. Si el funcionamiento aún no ha comenzado, pulsar la tecla ▷⏸.

En la línea de estado aparece el transcurso de la duración programada.

La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. La duración de la línea de estado se encuentra a 00:00:00. La señal se puede apagar con la tecla ◷.

Cancelar la duración

Abrir el menú con la tecla ◷ . Restablecer la duración del ciclo de cocción a 00:00:00 con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla ◷ .

Modificar la duración del ciclo de cocción

Abrir el menú con la tecla ◷. Modificar la duración con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla ◷ .

Retrasar la hora de finalización

Tener en cuenta que los alimentos fácilmente perecederos no deben permanecer demasiado tiempo en el compartimento de cocción.

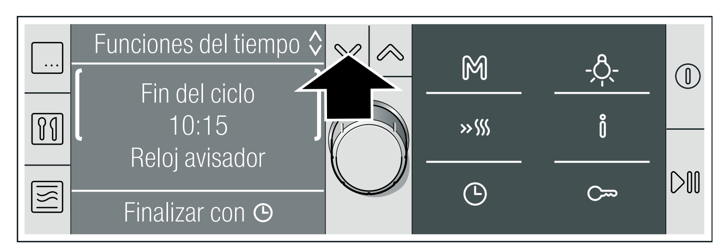
Ejemplo: el plato se introduce a las 9:30 horas en el compartimento de cocción. Necesita una cocción de 45 minutos; por tanto, estará listo a las 10:15 horas. Sin embargo, le gustaría que la cocción finalizara a las 12:45 horas. Retrasar la hora de finalización de las 10:15 horas a las 12:45 horas. El horno permanece en modo de espera. El funcionamiento se inicia a las 12:00 horas y finaliza a las 12:45 horas.

En algunos programas no se puede retrasar la hora de finalización.

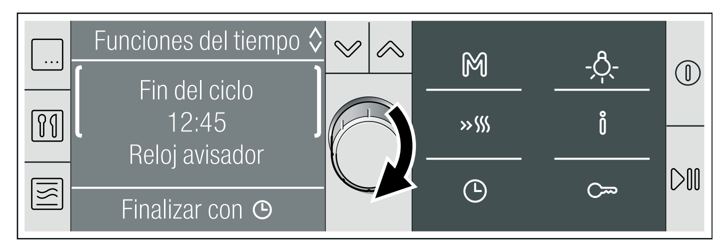
Retrasar el final del ciclo de cocción

Condición: no se debe haber iniciado el modo de funcionamiento programado. Debe haber programada una duración. El menú Funciones de tiempo ◷ está abierto.

1. Cambiar con la tecla ﹀ a "Fin del ciclo".
   En la segunda línea se muestra la hora a la que finaliza el funcionamiento.



2. Retrasar el final del ciclo de cocción con el mando giratorio.



3. Cerrar el menú de funciones de tiempo con la tecla ◷.
4. Confirmar con la tecla ▷⏸.

Se aplica la configuración. El horno se encuentra en el modo de espera ◷... . La hora de finalización se muestra en la línea de estado. En el momento en que se inicia el funcionamiento, en la línea de estado se muestra el transcurso de la duración programada.

La duración ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. La duración de la línea de estado se encuentra a 00:00:00. La señal se puede apagar con la tecla ◷.

Corregir la hora de finalización

Es posible mientras el horno se encuentre en el modo de espera. Abrir el menú con la tecla ◷ . Pulsar la tecla ﹀ y corregir la hora de finalización con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla ◷.

Cancelar la hora de finalización

Es posible mientras el horno se encuentre en el modo de espera. Abrir el menú con la tecla ◷ . Pulsar la tecla ﹀ y retrasar la hora de finalización con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla ◷.

Programar el reloj avisador

El reloj avisador funciona independientemente del horno. Se puede emplear como un reloj temporizador de cocina y programarse en cualquier momento.

1. Pulsar la tecla ◷.
   Se abre el menú "Funciones tiempo".
2. Programar el tiempo para el reloj avisador con el mando giratorio.
3. Cerrar el menú de funciones de tiempo con la tecla ◷.

La pantalla pasa al estado anterior. Se muestran el símbolo 🔔 del reloj avisador y el transcurso del tiempo.

Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal. El tiempo ha transcurrido. El indicador se encuentra en 🔔 00:00. Con la tecla ◷ apagar la señal antes de tiempo.

Cancelar el tiempo

Con la tecla ◷, abrir el menú Funciones del tiempo. Restablecer el tiempo 00:00 con el mando giratorio. Cerrar el menú con la tecla ◷.

Modificar el tiempo

Con la tecla ◷, abrir el menú Funciones del tiempo. Modificar el tiempo para el reloj avisador con el mando giratorio en los segundos siguientes. Cerrar el menú con la tecla ◷.

Ajustar la hora

El horno debe estar apagado para ajustar o cambiar la hora.

Tras un corte en el suministro eléctrico

Tras un corte en el suministro eléctrico, en la pantalla se muestra “Ajustes básicos“.

1. Ajustar la hora actual con el mando giratorio.
2. Pulsar la tecla ◷.

Se ha configurado la hora.

Cambiar la hora

Ejemplo: cambiar la hora, de la hora de verano a la de invierno.

1. Pulsar la tecla ◷.
   Se abre el menú "Funciones tiempo".
2. Cambiar la hora con la tecla ﹀.
3. Modificar la hora con el mando giratorio.
4. Pulsar la tecla ◷.

Se cierra el menú Funciones tiempo. Se ha modificado la hora.

Suprimir la indicación de la hora

Cuando el horno está apagado se muestra la hora actual en la pantalla. La indicación de la hora puede suprimirse. Consultar al respecto el capítulo *Ajustes básicos*.

Memoria

La memoria ofrece la posibilidad de guardar configuraciones personalizadas y activarlas con tan solo pulsar una tecla. Para ello están disponibles seis posiciones en la memoria. La función de memoria resulta especialmente útil para platos que se preparan con frecuencia.

Guardar configuraciones en la memoria

1. Programar el funcionamiento deseado. No iniciar todavía.
2. Pulsar brevemente la tecla Ⓜ y seleccionar una de las seis posiciones de la memoria con el mando giratorio.
3. Mantener pulsada la tecla Ⓜ hasta que aparezca "Memoria almacenada".

La configuración se ha guardado y puede iniciarse en cualquier momento.

Asignar de nuevo una posición de memoria

Configurar, seleccionar la posición de la memoria y guardar las nuevas configuraciones con la tecla Ⓜ. Se sobrescriben las configuraciones anteriores.

Activar memoria

Las configuraciones guardadas se pueden iniciar en cualquier momento.

1. Pulsar brevemente la tecla Ⓜ y seleccionar la posición de memoria con el mando giratorio.
   Se muestran las configuraciones guardadas. Cuando se muestra "Posición de memoria vacía" significa que esta posición de la memoria no tiene guardada ninguna configuración.
2. Pulsar la tecla ▷ǁ.

Se inicia la memoria.

Modificar la posición de memoria

La posición de memoria no puede modificarse tras el inicio del programa.

Modificar los ajustes

Se puede realizar en cualquier momento. La próxima vez que se inicia la memoria se vuelve a mostrar la configuración guardada originalmente.

Ajuste Sabbat

Con este ajuste, el horno mantiene con calor superior/inferior una temperatura de entre 85 °C y 140 °C. Se puede programar una duración de entre 24 y 73 horas.

Durante este tiempo se mantienen calientes los alimentos en el compartimento de cocción sin necesidad de encenderlo ni apagarlo.

Iniciar el ajuste Sabbat

Requisito: debe haberse activado en los ajustes básicos "Ajuste Sabbat: sí". Consultar el capítulo *Ajustes básicos*.

1. Pulsar la tecla ▭.
   En la pantalla se visualiza Aire caliente 3D, 160 °C.
2. Girar el mando giratorio hacia la izquierda al Ajuste Sabbat.
3. Pasar a la temperatura con la tecla ﹀ y programarla con el mando giratorio.
4. Con la tecla ◷, abrir el menú Funciones del tiempo.
   Se visualiza 27:00 horas.
5. Ajustar la duración deseada con el mando giratorio.
6. Pulsar la tecla ▷ǁ.

El Ajuste Sabbat se inicia. En la línea de estado aparece el transcurso de la duración programada.

La duración ha finalizado

El horno deja de calentar.

Retrasar la hora de finalización

No es posible retrasar la hora de finalización.

Cancelar el Ajuste Sabbat

Mantener pulsada la tecla ▷ǁ, hasta que se muestre la pantalla de inicio. Ahora se puede volver a programar.

Seguro para niños

El horno incorpora un seguro para niños para evitar que estos lo enciendan accidentalmente o modifiquen un ajuste.

Activar el seguro para niños
Mantener pulsada la tecla en forma de llave ⊶ hasta que se muestre el símbolo ⊶. Esto tarda aprox. 4 segundos.

El panel de mando está bloqueado.

Desactivar el bloqueo
Mantener pulsada la tecla en forma de llave ⊶ hasta que se apague el símbolo. Ahora se puede volver a programar.

Nota: Aunque el seguro para niños esté activado se puede apagar el horno con ⓘ o manteniendo pulsada la tecla ▷ǁ, y también ajustar el reloj avisador o apagar el tono de aviso.

Ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos que pueden adaptarse en cualquier momento a sus necesidades.

Nota: En la tabla se especifican todos los ajustes básicos y sus opciones de selección. En la pantalla solo se visualizan los ajustes básicos compatibles con el aparato de acuerdo con su equipamiento.

Ajuste básico	Opciones	Descripción
Seleccionar idioma: español	Están disponibles 29 idiomas más	Idioma para los mensajes de la pantalla
Tono de aviso de duración: medio	medio = 2 minutos breve = 10 segundos largo = 5 minutos	Periodo de tiempo que suena la señal tras haber transcurrido una duración
Sonido de tecla: apagado	encendido apagado*	Sonido de confirmación al pulsar una tecla *Excepción: al encender y apagar el aparato se escucha siempre un sonido.
Brillo de pantalla: medio	día medio noche	Iluminación de la pantalla
Contraste ○○○●○○○	p. ej. más fuerte ○○○○○●○	Contraste de la pantalla
Indicación reloj: encendido	encendido apagado*	Indicación del reloj en la pantalla cuando el horno está apagado * La hora se visualiza mientras se muestre el calor residual.
Continuar tras cerrar la puerta: continuar el funcionamiento con ▷ǁ	automáticamente	Modo en el que el funcionamiento se reanuda después de abrir y volver a cerrar la puerta del horno
Ajuste individual: - ○○○●○○○ +	p. ej., el plato queda más hecho - ○○○○○●○ +	Modificar el resultado de la cocción de todos los programas automáticos hacia la derecha = plato más hecho hacia la izquierda = plato menos hecho
Aire caliente 3D Recomendación: 160 °C	de 30 a máx. 250 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Aire caliente Recomendación: 160 °C	de 30 a máx. 250 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Calor superior/inferior Recomendación: 180 °C	de 30 a máx. 300 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Calor intensivo Recomendación: 190 °C	de 100 a máx. 300 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Calor inferior Recomendación: 180 °C	de 30 a máx. 200 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente

Ajuste básico	Opciones	Descripción
Grill con circulación de aire Recomendación: 190 °C	de 100 a máx. 250 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Grill, superficie amplia Recomendación: máximo	máximo medio mínimo	Modificar el nivel recomendado para el tipo de calentamiento de forma permanente
Grill, superficie reducida Recomendación: máximo	máximo medio mínimo	Modificar el nivel recomendado para el tipo de calentamiento de forma permanente
Cocción lenta Recomendación: 80 °C	de 70 a máx. 100 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Precalentar Recomendación: 50 °C	de 30 a máx. 70 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Conservar caliente Recomendación: 70 °C	de 60 a máx. 100 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
MicroCombi suave Recomendación: 180 °C	de 30 a máx. 250 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
MicroCombi intenso Recomendación: 200 °C	de 30 a máx. 250 °C	Modificar la temperatura recomendada para el tipo de calentamiento de forma permanente
Tensión de operación 220-230 V	220-230 V 230-240 V	Adaptar la tensión de operación
Ajuste Sabbat: no	no sí	Consultar el capítulo Ajuste Sabbat
Restablecer ajustes predeterminados: no	no sí	Deshacer todos los cambios y restablecer los ajustes básicos

Modificar los ajustes básicos

Condición: el horno debe estar apagado.

Ejemplo: cambiar el ajuste básico "Tono de aviso de duración" de "medio" a "breve".

1. Mantener pulsada la tecla ⁱ durante aprox. 4 segundos hasta que se muestre “Ajustes básicos“ y aparezca la primera opción “Seleccionar idioma: español“.
2. Seleccionar el ajuste básico deseado con la tecla ∨.
3. Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.
4. Ahora se pueden modificar otros ajustes básicos. Para ello, cambiar a la función deseada con la tecla ∧ o ∨. Modificar el ajuste básico con el mando giratorio.
5. Mantener pulsada la tecla ⁱ hasta que se muestre la hora. Tiempo de espera aproximado de cuatro segundos. Todos los cambios se han guardado.

Cancelar

Pulsar la tecla ⓘ. Los cambios no se aplican.

Desconexión automática

Este horno incorpora la función de desconexión automática. Esta función se activa cuando no está programada ninguna duración del ciclo de cocción y la configuración no se ha modificado durante un tiempo prolongado. Cuándo aparece depende de la temperatura programada o el nivel de grill.

Desconexión activa
El mensaje "desconexión automática" aparece en la pantalla. El funcionamiento se interrumpe. Pulsar cualquier tecla para hacer desaparecer el mensaje. Ahora se puede volver a programar.

Nota: Si se ha ajustado una duración para el ciclo de cocción, el horno deja de calentar cuando haya transcurrido la duración. La desconexión automática no es necesaria.

Cuidados y limpieza

El microondas mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describen los cuidados y la limpieza óptimos para el aparato.

⚠ ¡Peligro de cortocircuito!

No utilizar limpiado de alta presión ni por chorro de vapor.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

No limpiar el aparato directamente tras desconectarlo. Dejar que el aparato se enfríe.

Notas

- Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a los diferentes materiales como el vidrio, plástico o metal.

- Las sombras con forma de estrías apreciables en el vidrio de la puerta son los reflejos luminosos de la lámpara de iluminación del horno.
- El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede dar lugar a la aparición de pequeñas diferencias de color. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno. Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por este motivo pueden resultar ásperos al tacto, La protección anticorrosiva no se verá afectada.
- Los olores desagradables, como los que se generan después de preparar un pescado por ejemplo, se pueden eliminar fácilmente. Añadir unas gotas de limón a una taza con agua. Introducir una cuchara en el recipiente para evitar el retardo de ebullición. Calentar el agua entre 1 y 2 minutos a la máxima potencia del microondas.

Productos de limpieza

Tener en cuenta las indicaciones de la tabla para no dañar las distintas superficies del horno empleando un limpiador inadecuado. No utilizar

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos,
- rascadores para metal o vidrio para limpiar el cristal de la puerta del aparato,
- rascadores para metal o vidrio para limpiar la junta de la puerta,
- ni estropajos o esponjas duras,
- productos fuertes que contengan alcohol.

Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del aparato	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con agua con jabón y secar con un paño suave. No utilizar limpiacristales o rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con agua con jabón y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. Puede adquirir productos de limpieza de acero especiales en el servicio de asistencia técnica o en comercios especializados.
Horno	Agua caliente con un poco de jabón o agua con vinagre: Limpiar con agua con jabón y secar con un paño suave. Si la suciedad es intensa: utilizar sólo los limpiadores para hornos cuando el aparato esté frío. Utilizar preferentemente una esponja de acero inoxidable.
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño de limpieza.
Pantalla de mando/ cristal exterior de la puerta	Limpiacristales: Secar inmediatamente con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.
Cristal interior de la puerta	Limpiacristales: Secar con un paño suave. No utilizar rascadores para vidrio.
Junta	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con un paño de limpieza sin frotar. No utilizar rascadores para metal o vidrio para la limpieza.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con un paño o cepillo.

Limpiar las superficies autolimpiables del compartimento de cocción

Las placas posterior y superior están revestidas con un esmalte autolimpiable. Se limpian por sí solas mientras el horno está en funcionamiento. Puede ocurrir que las salpicaduras grandes no desaparezcan hasta que el horno haya funcionado repetidas veces.

Notas

- No limpiar nunca las superficies autolimpiables con un limpiador para hornos. Si cae limpiador para hornos por descuido en las placas posterior y superior, eliminarlo de forma inmediata con una esponja y agua abundante.
- No utilizar nunca detergentes abrasivos. Estos rayan y deterioran la capa de alta porosidad.
- No limpiar nunca las superficies autolimpiables con un estropajo metálico.
- Una decoloración ligera del esmalte no influye en la autolimpieza.

Limpiar la base del compartimento de cocción y las placas laterales

Emplear un paño de limpieza y agua caliente con un poco de jabón o vinagre.

En caso de suciedad fuerte, utilizar un estropajo metálico de acero fino o un producto de limpieza específico para hornos. Utilizar únicamente cuando el horno esté frío.

Limpieza del vidrio protector

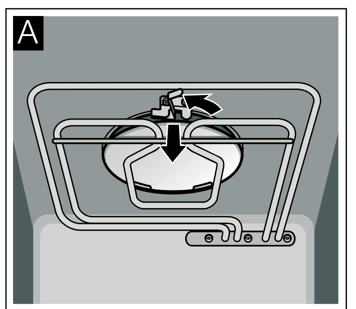
Es posible extraer el vidrio protector de la pared superior del horno para facilitar la limpieza

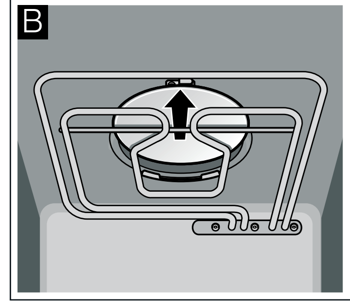
⚠ ¡Peligro de quemaduras!

No desmontar el aparato inmediatamente después de la desconexión. El horno debe estar frío.

Desmontaje

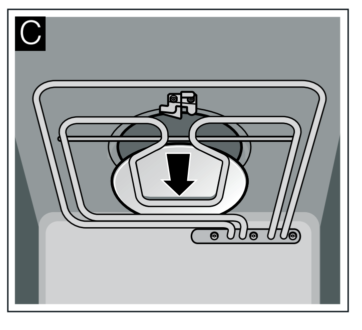
1. Poner un paño de cocina dentro del horno.
2. Empujar hacia delante las grapas de la pared superior del horno. (Figura A)
   Tirar hacia abajo del vidrio protector delantero con el pulgar de la otra mano. Soltar las grapas.
3. Desplazar la cubierta hacia adelante con ambas manos y depositarla sobre la resistencia del grill. (Figura B)

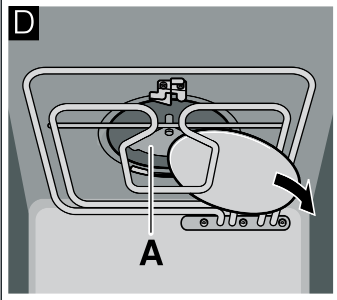




4. Volver a desplazarla ligeramente hacia atrás. (Figura C)

5. Inclinarla hacia abajo por el lateral y extraerla. (Figura D)





⚠ ¡Peligro de lesiones!

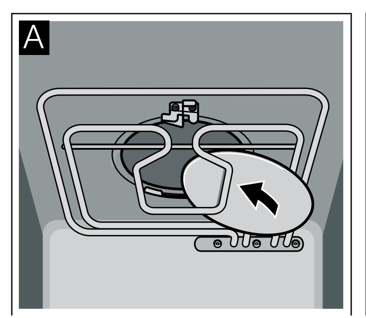
¡No tocar ni limpiar la antena (A) del microondas!

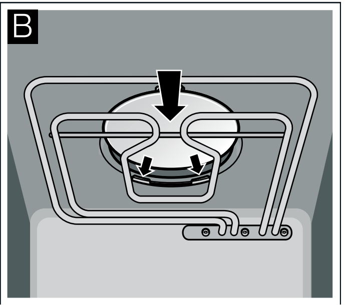
En caso de poca suciedad:
Limpiar el vidrio protector con agua caliente con un poco de jabón.

En caso de mucha suciedad:
Limpiar el vidrio protector del mismo modo que las superficies esmaltadas del horno.

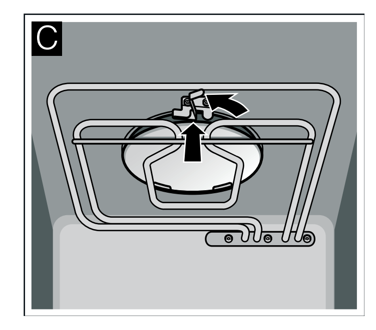
Montaje

1. Introducir la cubierta con el lado liso hacia abajo y depositarla sobre la resistencia del grill. (Figura A)
2. Desplazarla hacia atrás con ambas manos y encajarla en los dos ganchillos de sujeción. (Figura B)





3. Empujar las grapas hacia adelante y presionar el vidrio protector hacia arriba. Soltar las grapas. (Figura C)



Retirar el paño de cocina del horno.

⚠ ¡Peligro de riesgos importantes para la salud!

¡No poner en marcha el aparato son el vidrio protector del microondas!

Limpieza de los cristales de la puerta

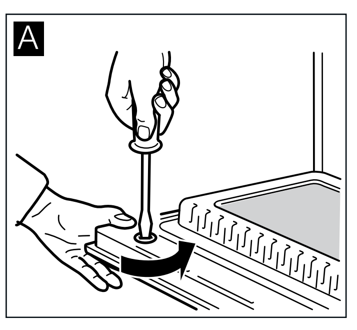
Los cristales de la puerta del horno pueden extraerse para facilitar su limpieza.

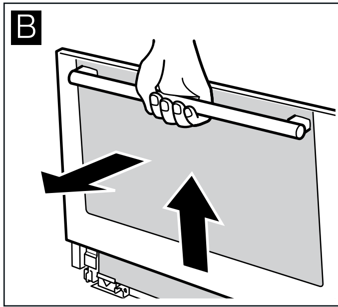
⚠ ¡Peligro de quemaduras!

No desmontar el aparato inmediatamente después de la desconexión. El horno debe estar frío.

Desmontaje

1. Abrir la puerta del horno.
2. Desatornillar los dos tornillos de la puerta con un destornillador para tornillos de cabeza ranurada (anchura 8-11 mm). sujetando el cristal con una mano. (Figura A)
3. Inclinar la puerta y extraer el cristal con el tirador de la puerta hacia arriba. (Figura B)





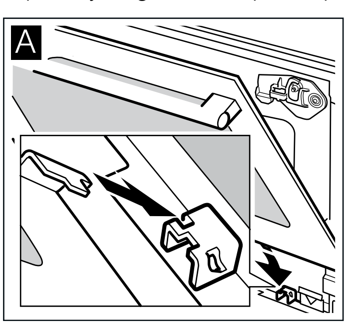
4. Cerrar la puerta.

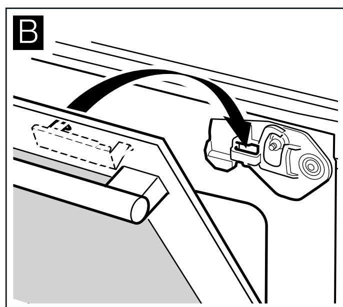
Notas

- Limpiar el cristal con limpiacristales y un paño suave.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos. No emplear rascadores para vidrio,

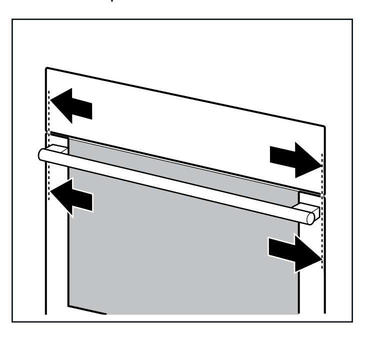
Montaje

1. Introducir el cristal de la puerta con las dos manos en la guía. (Figura A)
2. Empujar el cristal de la puerta hacia abajo, levantarlo un poco y engancharlo por la parte superior. (Figura B)

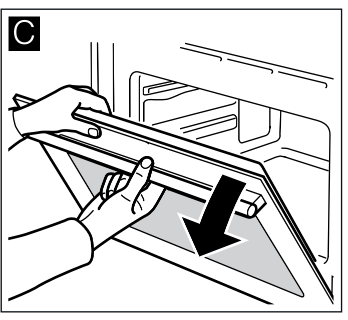


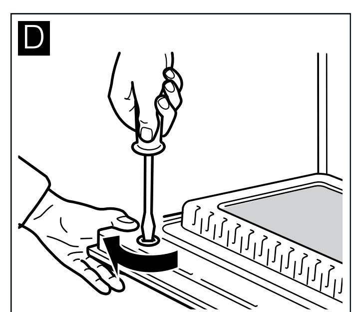


Asegurarse de que el cristal de la puerta quede enrasado con el panel de mando.



3. Abrir la puerta completamente sujetando los cristales con una mano. (Figura C)
4. Volver a empujar la puerta hacia abajo, apretar manualmente los tornillos con un destornillador para tornillos de cabeza ranurada (anchura 8-11 mm) y cerrar la puerta. (Figura D)





¡Atención!

El horno solo puede volverse a utilizar si el cristal está correctamente montado.

Tabla de averías

Con frecuencia, cuando se produce una avería, se trata solo de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, intentar solucionar la avería con ayuda de la siguiente tabla.

Si no se obtienen los resultados esperados de un plato, consultar el capítulo *Platos probados en nuestro estudio de cocina*. En este capítulo se describen consejos y sugerencias para cocinar.

⚠ **¡Peligro de descarga eléctrica!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Tabla de averías

Avería	Posible causa	Solución/Consejos
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible se encuentra en buen estado.
	No se ha conectado el enchufe a la toma de corriente.	Enchufar.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si funciona la luz de la cocina.
En la pantalla se muestra "Ajuste básico Hora 00:00". La hora que se indica no es correcta.	Interrupción del suministro eléctrico.	Ajustar la hora actual con el mando giratorio y pulsar la tecla ◷.
El horno no calienta. Cuando se enciende el aparato aparece durante un instante el mensaje “Demo".	El horno se encuentra en el modo demo.	Desconectar el fusible de la caja de fusibles y conectarlo de nuevo transcurridos unos 20 segundos. En los siguientes 2 minutos, pulsar la tecla ⊶ durante 4 segundos.
En la pantalla se muestra "Desconexión automática".	Se ha activado la desconexión automática. El horno deja de calentar.	Pulsar cualquier tecla. El mensaje desaparece. Ahora se puede volver a programar.
El microondas no se enciende.	La puerta no cierra por completo.	Comprobar si la puerta se atasca por restos de alimentos o algún cuerpo extraño. Comprobar que la superficie de la junta esté limpia. Comprobar si la junta de la puerta está doblada.
	El microondas no se ha iniciado.	Pulsar la tecla ▷ǁ.
El aparato no calienta a la temperatura programada.	No se ha pulsado la tecla ▷ǁ.	Pulsar la tecla ▷ǁ.
El modo de funcionamiento microondas se interrumpe sin motivo aparente.	El microondas está averiado.	Si vuelve a producirse este error, llamar al Servicio de Asistencia Técnica. El horno puede funcionar sin el microondas.
Los alimentos se calientan más lentamente en el microondas que antes.	Se ha programado una potencia demasiado baja del microondas.	Seleccionar una potencia superior.
	Se ha introducido una cantidad mayor a la habitual en el aparato.	Una cantidad doble supone casi el doble de tiempo.
	Los alimentos están más fríos de lo habitual.	Remover o dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando.

Mensajes de error con E

Si en la pantalla aparece un mensaje de error con E, pulsar la tecla ◷. A continuación, volver a ajustar la hora. De este modo se elimina el mensaje de error. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el error vuelva a mostrarse. Los mensaje de error E106 permiten que el microondas siga funcionando.

El mensaje de error E011 indica que una tecla se ha atascado. Pulsar todas las teclas individualmente y comprobar que estén limpias. Si el mensaje de error persiste, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Cambiar la lámpara del horno

Es posible cambiar la bombilla del horno. En el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse lámparas halógenas de 12 V, 20 W resistentes a la temperatura.

⚠ **¡Peligro de descarga eléctrica!**

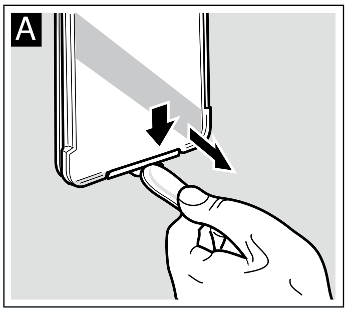
No cambiar la bombilla de horno cuando el aparato esté conectado. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

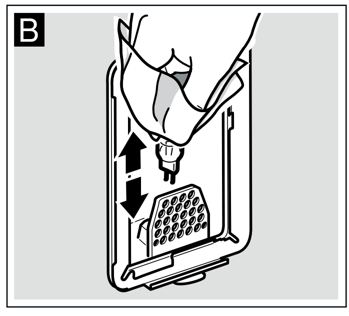
Nota: Extraer siempre la lámpara halógena nueva del embalaje con un paño seco. De este modo se prolonga su vida útil.

Modo de proceder

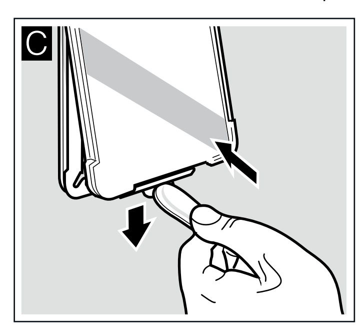
1. Desconectar el fusible de la caja de fusibles.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.

3. Retirar el cristal protector. Para ello, abrir el cristal protector con la mano desde abajo.
Si resultara muy costoso retirar el vidrio protector, ayudarse con una cuchara. (Figura A)
4. Extraer la lámpara y sustituirla por otra del mismo tipo. (Figura B)





5. Volver a colocar el cristal protector. (Figura C)



6. Retirar el paño de cocina. Volver a conectar el fusible de la caja de fusibles o enchufar el aparato.

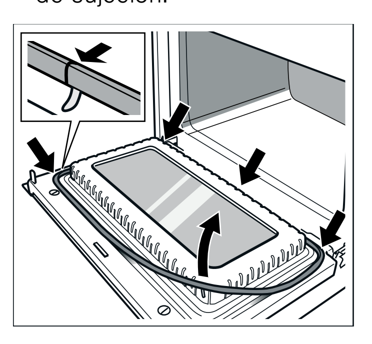
Cambiar la junta de la puerta

Cambiar la junta de la puerta si está deteriorada. Pueden adquirirse juntas de recambio para el aparato a través del Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato.

⚠ **¡Peligro de riesgos importantes para la salud!**

No utilizar el aparato si la junta de la puerta está dañada. Puede producirse un escape de energía de microondas. No volver a utilizar el aparato hasta que esté reparado.

1. Abrir la puerta del horno.
2. Retirar la junta defectuosa de la puerta.
3. La junta presenta 5 ganchillos de sujeción. Enganchar la nueva junta a la puerta del horno mediante estos ganchillos de sujeción.



Nota: El centro de impacto de la junta de la puerta en la parte inferior central se debe a motivos técnicos.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Encontraremos la solución correcta; también a fin de evitar la visita innecesaria de un técnico de servicio.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Indicar el número de producto (E-Nr.) y el de fabricación (FD-Nr.) para obtener un asesoramiento cualificado. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el horno. A fin de evitarse molestias en caso necesario, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.° de producto.	**N.° de fabricación.**
Servicio de Asistencia Técnica ☏	

En caso de manejo incorrecto, la asistencia de un técnico de servicio no es gratuita, incluso aunque todavía esté dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Este aparato cumple la normativa EN 55011 o CISPR 11. Es un producto del grupo 2, clase B.

El grupo 2 indica que los microondas se fabrican con el fin de calentar alimentos. La clase B indica que el aparato es apropiado para su uso privado en el ámbito doméstico.

Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente

En este capítulo se ofrecen consejos sobre cómo ahorrar energía al asar y hornear, y sobre cómo desechar el aparato de manera adecuada.

Ahorrar energía

Precalentar el horno sólo cuando así se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.

Utilizar moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorben mejor el calor.

Abrir la puerta del aparato lo menos posible durante la cocción, el horneado o el asado.

Si desea cocer en el horno varios pasteles, se recomienda hacerlo de modo seguido. El compartimento de cocción se mantiene caliente. De este modo puede reducirse el tiempo de cocción para el segundo pastel.

En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el horno 10 minutos antes del término del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato cumple con la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) 2002/96/CE. Esta directiva define el marco de actuación para la retirada y el reciclaje de aparatos usados en todo el territorio europeo.

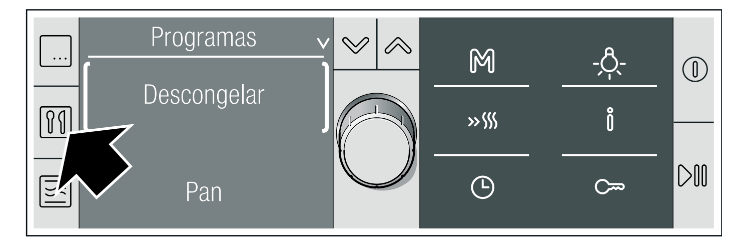
Programa automático

Con el programa automático pueden prepararse platos de forma sencilla. Seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos. El programa automático configura el programa óptimo.

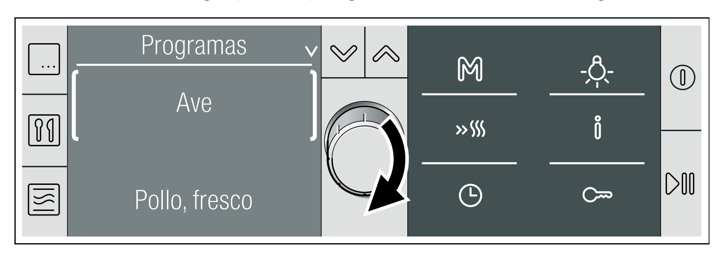
Seleccionar un programa

Ejemplo de la imagen: configuración para 1 kg de piezas de pollo fresco.

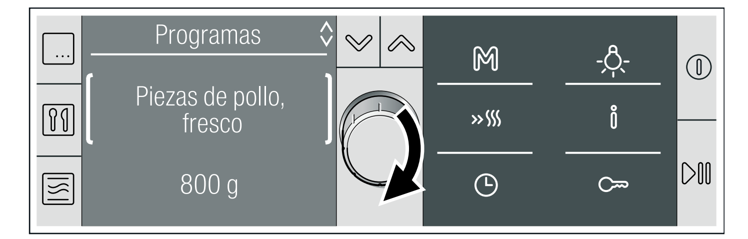
1. Pulsar la tecla ⑪.
   Se muestran el primer grupo de programas y el primer programa.



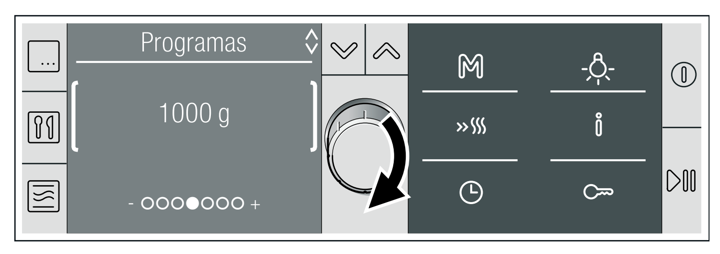
2. Seleccionar el grupo de programas con el mando giratorio.



3. Pasar a la línea siguiente pulsando la tecla ∨.
4. Seleccionar el programa con el mando giratorio.
   Se muestra un peso recomendado para el programa seleccionado.



5. Pulsar la tecla ∨.
6. Ajustar el peso del alimento con el mando giratorio.
   Cambiando a la fila de abajo se puede modificar el resultado de la cocción (consultar *Ajuste individual del resultado de la cocción*).



7. Pulsar la tecla ▷⏸.

Se inicia el programa. En la línea de estado se muestra el transcurso del tiempo recomendado.

El programa ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar. La señal se puede apagar con la tecla ⏲. En la línea de estado aparece 00:00:00 para la duración transcurrida.

Cancelar el programa

Mantener pulsada la tecla ▷⏸ hasta que se muestre la pantalla de inicio. Ahora se puede volver a programar.

Retrasar la hora de finalización

Consultar el capítulo *Funciones de tiempo, retrasar la hora de finalización*.

Ajuste individual del resultado de cocción

Si no queda satisfecho con los resultados obtenidos de un programa determinado, la próxima vez puede modificar la configuración.

Ajustar tal como se describe desde el punto 1 hasta el 6.

Pulsar la tecla∨ y desplazar el punto iluminado con el mando giratorio.
- ○○○●○○○ +
Hacia la izquierda = plato menos hecho
Hacia la derecha = plato más hecho
Iniciar el programa con la tecla ▷⏸.

Descongelar y cocer con el programa automático

Notas

- Sacar el alimento de su envase y pesarlo. Si no se puede introducir el peso exacto, redondear hacia arriba o hacia abajo.
- Para estos programas utilizar siempre recipientes adecuados para el microondas, p. ej., recipientes de vidrio o cerámica o la bandeja universal. Observar las indicaciones relativas a accesorios en la tabla de programas.
- Colocar los alimentos dentro del compartimento de cocción cuando esté frío.

- A continuación de estas indicaciones se presenta una tabla en la que figuran alimentos adecuados, el margen de peso correspondiente y los accesorios necesarios.
- No es posible programar pesos que no estén incluidos en el margen de peso.
- En muchos platos suena una señal cuando transcurre cierto tiempo. Dar la vuelta o remover los alimentos.

Descongelar

Notas

- Congelar los alimentos a -18 °C en posición horizontal y repartidos en porciones adecuadas.
- Colocar los alimentos congelados en un recipiente plano, p. ej., un plato de cristal o de porcelana.
  Colocar los panecillos directamente sobre la parrilla.
- Tapar las partes más blandas o que sobresalgan con trozos de papel de aluminio. De este modo se evita un inicio de cocción prematuro. Asegurarse de que el papel de aluminio no entra en contacto con las paredes del compartimento de cocción.
- Una vez los alimentos estén descongelados, dejarlos reposar durante 10-90 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Cuando se descongela carne, ave o pescado se desprende líquido. Retirar este líquido al darle la vuelta. No volverlo a utilizar en ningún caso ni ponerlo en contacto con otros alimentos.
- Colocar la carne de vacuno, cordero o cerdo en el recipiente con la parte de la grasa hacia abajo.
- Descongelar sólo la cantidad necesaria de pan, ya que de lo contrario se vuelve rápidamente duro.
- Retirar la carne picada descongelada tras darle la vuelta.
- Si el ave está entera, colocarla en el recipiente por el lado de la pechuga. Si se trata de trozos de ave, por el lado de la piel. Tapar las patas y las alas con trozos de papel de aluminio.
- Cubrir la aleta de la cola del pescado, los bordes de los filetes de pescado y los extremos salientes de las ventrescas de pescado con papel de aluminio.

Grupo de programas Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
Descongelar			
Pan de trigo		0,10 - 0,60	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Pan integral***		0,20 - 1,50	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Panecillos		0,05 - 0,45	parrilla, altura 1
Pasteles, secos*	Pastel de masa de bizcocho sin cobertura ni glaseado, pastel de levadura	0,20 - 1,50	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Pasteles, jugosos	Pastel de masa de bizcocho con fruta sin glaseado ni cobertura ni gelatina, sin crema, sin nata	0,20 - 1,20	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Carne picada*	Carne picada de vacuno, cordero, cerdo	0,20 - 1,00	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Carne de vacuno**	Asado de vacuno, asado de ternera, bistec	0,20 - 2,00	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Carne de cerdo**	Carrillada sin hueso, carne enrollada, filetes, gulasch	0,20 - 2,00	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Carne de cordero**	Pierna de cordero, espalda de cordero, carne enrollada de cordero	0,20 - 2,00	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Ave entera**	Pollo, pato	0,70 - 2,00	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Trozos de ave**	Muslo de pollo, medio pollo, patas de ganso, pechuga de ganso, pechuga de pato	0,20 - 1,20	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Pescado entero**	Trucha, abadejo, bacalao	0,20 - 1,20	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Filete de pescado**	Filete de esturión, bacalao, salmón, gallineta nórdica, abadejo, lucio	0,20 - 1,00	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Ventresca de pescado**	Ventresca de bacalao, esturión, bacalao, salmón	0,20 - 1,00	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1

* Señal para dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo.

** Señal para dar la vuelta tras ⅓ y ⅔ del tiempo.

***Señal para dar la vuelta tras ⅔ del tiempo.

Cocer

Verduras

Notas

- verduras frescas: cortar en trozos iguales. Añadir 2 cucharadas de agua por cada 100 g de verdura.
- verduras congeladas: únicamente son apropiadas las verduras escaldadas, no precocinadas. La verdura ultracongelada con salsa de nata no es adecuada. Añadir entre 1 y 2 cucharadas de agua por cada 100 g. Para espinacas y col lombarda, no añadir agua.
- Dejar reposar las verduras durante 5 minutos tras finalizar el programa.

Grupo de programas Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
Verduras			
cocer verduras frescas*	Coliflor, brécol, zanahorias, colinabo, puerro, pimentón, calabacines	0,20 - 1,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
cocer verduras congeladas*	Coliflor, brécol, zanahorias, colinabo, col roja, espinacas	0,20 - 1,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1

* Señal para remover transcurrida la mitad del tiempo.

Patatas

Notas

- Patatas cocidas con sal: cortarlas en trozos iguales. Añadir dos cucharadas de agua y un poco de sal por cada 100 g de patata.
- Patatas hervidas sin pelar: utilizar patatas de igual tamaño. Lavar las patatas y pinchar varias veces la piel. Colocarlas húmedas en un recipiente sin agua.
- Dejar reposar las patatas durante 5 minutos tras finalizar el programa. Escurrir previamente el agua existente.
- Colocar las patatas para el gratinado en un recipiente plano hasta alcanzar una altura de 3 a 4 cm.
- Dejar reposar el gratinado en el aparato de 5 a 10 minutos tras finalizar el programa.
- Las patatas fritas, las croquetas y las tortitas de patata deben ser aptas para la preparación en el horno.

Grupo de programas Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
Patatas			
Patatas cocidas con sal*	Patatas rojas, blancas o harinosas	0,20 - 1,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Patatas hervidas sin pelar*	Patatas rojas, blancas o harinosas	0,20 - 1,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Gratinado de patata, fresco		0,50 - 3,00	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 2
Patatas fritas, congeladas**		0,20 - 0,60	bandeja universal, altura 2
Croquetas, congeladas**		0,20 - 0,70	bandeja universal, altura 2
Tortitas de patata, congeladas**		0,20 - 0,80	bandeja universal, altura 2

* Señal para remover transcurrida la mitad del tiempo.

** Señal para dar la vuelta tras ⅔ del tiempo.

Productos de cereal

Notas

- Los cereales sueltan bastante espuma durante la cocción. Utilizar un recipiente hondo con tapa para todos los productos de cereal. Ajustar el peso bruto de los cereales (sin líquido).
- Arroz:
  no utilizar arroz en bolsa de cocción. Añadir dos partes o dos partes y media de líquido al arroz.
- Polenta:
  añadir entre dos y tres partes de agua, según el grado de molienda, a la polenta.
- Couscous:
  añadir dos partes de líquido.
- Mijo:
  Añadir dos partes o dos partes y media de líquido al arroz.
- Dejar reposar el cereal de 5 a 10 minutos tras finalizar el programa.

Grupo de programas Programa	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
Productos de cereal		
Arroz de grano largo*	0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Arroz basmati*	0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Arroz natural*	0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Polenta***	0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Couscous**	0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Mijo*	0,10 - 0,50	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1

* Señal para remover en función del peso tras aprox. 2-14 minutos.

** Señal para remover tras 1-2 minutos.

*** Señal para remover transcurrida la mitad del tiempo.

Gratinado

Notas

- Colocar el plato en un recipiente adecuado para el microondas sobre la parrilla.
- Colocar el gratinado salado y dulce en un recipiente plano hasta alcanzar una altura de 5 cm.
- Colocar las patatas para el gratinado en un recipiente plano hasta alcanzar una altura de 3 a 4 cm.
- Dejar reposar el gratinado de patatas en el aparato de 5 a 10 minutos tras finalizar el programa.

Grupo de programas Programa	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
Gratinado		
Lasaña boloñesa, congelada	0,40 - 1,00	recipiente sin tapa, parrilla, altura 1
Canelones, congelados	0,40 - 1,00	recipiente sin tapa, parrilla, altura 1
Gratinado de macarrones, congelado	0,40 - 1,00	recipiente sin tapa, parrilla, altura 1
Gratinado, salado, ingredientes cocidos	0,40 - 3,00	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 2
Gratinado, dulce	0,50 - 1,80	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 1
Gratinado de patata, fresco	0,50 - 3,00	recipiente plano sin tapa, parrilla, altura 2

Productos congelados

Notas

- Utilizar pizzas y pizza-baguettes congeladas prehorneadas.
- Las patatas fritas, las croquetas y las tortitas de patata deben ser aptas para la preparación en el horno.
- Los rollitos de primavera y los minirollitos de primavera deben ser aptos para la preparación en el horno.
- Procurar que los productos ultracongelados no queden colocados unos encima de otros.

Grupo de programas Programa	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
Pizza, base fina	0,30 - 0,50	Bandeja universal, altura 1
Pizza, base gruesa	0,40 - 0,60	Bandeja universal, altura 1
Minipizza	0,10 - 0,60	Bandeja universal, altura 1
Pizza-baguettes, prehorneadas	0,10 - 0,75	Bandeja universal, altura 1
Patatas fritas*	0,20 - 0,60	Bandeja universal, altura 2
Croquetas*	0,20 - 0,70	Bandeja universal, altura 2
Tortitas de patata*	0,20 - 0,80	Bandeja universal, altura 2
Lasaña boloñesa	0,40 - 1,00	recipiente sin tapa, parrilla, altura 1
Canelones	0,40 - 1,00	recipiente sin tapa, parrilla, altura 1
Gratinado de macarrones	0,40 - 1,00	recipiente sin tapa, parrilla, altura 1
Rollitos de primavera**	0,10 - 1,00	Bandeja universal altura 2
Minirollitos de primavera**	0,10 - 0,60	Bandeja universal, altura 2
Varitas de pescado*	0,20 - 0,90	Bandeja universal, altura 2
Aros de calamar empanados*	0,20 - 0,50	Bandeja universal, altura 2

* Señal para dar la vuelta tras ⅔ del tiempo.

** Señal para dar la vuelta transcurrida aprox. la mitad del tiempo.

Ave

Notas

- Colocar el pollo o el capón en el recipiente con el lado de la pechuga hacia abajo.
- Colocar las piezas de pollo en el recipiente con el lado de la piel hacia arriba.
- Cocer pechuga de pavo sin piel. Añadir entre 100 y 150 ml de líquido a la pechuga de pavo. Tras darle la vuelta, si fuera necesario, añadir otros 50 -100 ml más de líquido.
- Dejar reposar la pechuga de pavo durante 10 minutos tras finalizar el programa.

Grupo de programas Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
Ave			
Pollo, fresco*	Pollo entero	0,80 - 1,80	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Piezas de pollo, fresco	Muslo de pollo, medio pollo	0,40 - 1,20	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1

* Señal para dar la vuelta al pollo entero tras ⅔ del tiempo.

** Señal para dar la vuelta transcurrida aprox. la mitad del tiempo.

Grupo de programas Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
Capón, fresco*		1,50 - 3,00	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Pechuga de pavo, fresca**	Pechuga de pavo sin piel	0,80 - 2,00	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1

* Señal para dar la vuelta al pollo entero tras ⅔ del tiempo.

** Señal para dar la vuelta transcurrida aprox. la mitad del tiempo.

Carne

Notas

- Cocinar el roastbeef primero con la parte de la grasa hacia abajo.
- Asado de vacuno, asado de ternera, pierna de ternera, pierna de cordero y asado de cerdo:
  El asado debe cubrir dos terceras partes de la base del recipiente. Añadir entre 50 y 100 ml de líquido al asado. Tras darle la vuelta, si fuera necesario, añadir otros 50 -100 ml más de líquido.
- Añadir entre 50 y 100 ml de líquido al asado de carne picada.
- Dejar reposar el asado durante 10 minutos tras finalizar el programa.

Grupo de programas Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
Carne de vacuno			
Estofado, fresco**		0,80 - 2,00	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Roastbeef, medio hecho*	Roastbeef de 5 - 6 cm de grosor	0,80 - 2,00	recipiente sin tapa, parrilla, altura 1
Roastbeef, poco hecho*	Roastbeef de 5 - 6 cm de grosor	0,80 - 2,00	recipiente sin tapa, parrilla, altura 1
Asado de carne picada	aprox. 8 cm de grosor	0,80 - 1,50	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Rollitos de carne		0,50 - 3,00	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Carne de ternera			
Asado, fresco*	Contramuslo, nuez	0,80 - 2,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Pierna con hueso, fresca		0,80 - 3,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Ossobuco		0,80 - 3,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Carne de cerdo			
Carrillada, fresca, sin hueso***		0,80 - 2,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Carrillada, fresca, con hueso*		0,80 - 2,50	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Asado con corteza, fresco		0,80 - 2,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Asado de carne picada	aprox. 8 cm de grosor	0,80 - 1,50	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Carne enrollada, fresca*		1,00 - 3,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Carne de cordero			
Pierna, fresca, sin hueso, medio hecha*		0,80 - 2,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Pierna, fresca, con hueso, hecha*		0,80 - 2,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Asado de carne picada	aprox. 8 cm de grosor	0,80 - 1,50	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Carne de caza			
Asado de ciervo, fresco*		0,50 - 3,00	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Pierna de corzo, sin hueso, fresca***		0,50 - 2,50	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Pata de liebre, con hueso, fresca***		0,50 - 1,50	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Asado de jabalí, fresco***		0,50 - 2,50	recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Conejo, fresco		0,50 - 2,00	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1

* Señal para dar la vuelta transcurrida aprox. la mitad del tiempo

** Señal para dar la vuelta tras ⅓ y ⅔ del tiempo.

***Señal para dar la vuelta tras ⅔ del tiempo.

Pescado

Notas

- Pescado entero, fresco:
  añadir entre 1 y 3 cucharadas de agua o zumo de limón.
  Filete de pescado, fresco:
  añadir entre 1 y 3 cucharadas de agua o zumo de limón.
- Aros de calamar empanados, congelados:
  deben ser aptos para la preparación en el horno.

Grupo de programas Programa	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
rehogar pescado entero fresco	0,30 - 1,10	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Rehogar filete de pescado fresco	0,20 - 1,00	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Varitas de pescado*	0,20 - 0,90	Bandeja universal, altura 2
Aros de calamares, congelados*	0,20 - 0,50	Bandeja universal, altura 2

* Señal para dar la vuelta tras ⅔ del tiempo.

Asado de carne picada y cocido

Nota: Añadir entre 50 y 100 ml de líquido al asado de carne picada.

Grupo de programas Programa	Alimentos adecuados	Margen de peso en kg	Recipiente / accesorio, altura de inserción
Asado de carne picada			
de carne de vacuno fresca	aprox. 8 cm de grosor	0,80 - 1,50	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
de carne de cerdo fresca	aprox. 8 cm de grosor	0,80 - 1,50	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
de carne variada fresca	aprox. 8 cm de grosor	0,80 - 1,50	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
De carne de cordero fresca	aprox. 8 cm de grosor	0,80 - 1,50	recipiente con tapa, parrilla, altura 1
Cocido*			
Gulasch		0,30 - 2,00	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1
Rollitos de carne		0,50 - 3,00	Recipiente alto con tapa, parrilla, altura 1

* Ajustar el peso de la carne

Platos probados en nuestro estudio de cocina

A continuación presentamos una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se detalla el tipo de calentamiento, la temperatura o la potencia del microondas más apropiada para cada uno. También se indica información relativa a accesorios y la altura ideal de inserción. Asimismo figuran consejos sobre recipientes y el modo de preparación.

Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de alimentos con el compartimento de cocción vacío y frío. Precalentar solamente cuando así se especifique en las tablas. Antes de proceder a su utilización, retirar todos los accesorios del compartimento de cocción que no sean necesarios.
- Cubrir los accesorios con papel de hornear una vez precalentado el aparato.
- Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos. Vienen determinados por la calidad y la composición de los alimentos.
- Utilizar el accesorio suministrado. Los accesorios adicionales están disponibles como accesorios especiales en los comercios especializados o en el servicio de asistencia técnica.
- Utilizar siempre un paño apropiado para retirar los accesorios o los recipientes calientes del compartimento de cocción.

Descongelación, calentamiento y cocción con el microondas

Las siguientes tablas muestran numerosas posibilidades y valores de ajuste para el microondas.

Las indicaciones de tiempo que figuran en las tablas deben entenderse como valores orientativos. Dependen del recipiente, de la calidad, de la temperatura y del estado de los alimentos.

En las tablas se indican casi siempre los márgenes de tiempo. Ajustar primero la configuración de tiempo más corta e ir aumentando el tiempo según sea necesario.

Es posible que se cocinen cantidades distintas a las indicadas en la tabla. Para ello existe una regla práctica:
El doble de cantidad requiere casi el doble del tiempo de cocción,
mientras que la mitad de la cantidad supone la mitad de tiempo.

Inserte la parrilla a la altura 1. Colocar el recipiente en la mitad. Las microondas pueden llegar así a todas las partes de los alimentos.

Descongelar

Notas

- Introducir los alimentos congelados en un recipiente descubierto sobre la parrilla.
- Las partes delicadas, como p. ej. los muslos y las alas de pollo o los bordes grasos del asado, se pueden cubrir con pequeños trozos de papel de aluminio. El papel no debe entrar en contacto con las paredes del compartimento de cocción. Al transcurrir la mitad del tiempo de descongelado ya se puede retirar el papel de aluminio.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 1 ó 2 veces. Si las piezas son grandes, darles la vuelta varias veces. Al dar la vuelta, extraer el líquido resultante de la descongelación.
- Dejar reposar los alimentos descongelados entre 10 y 60 minutos más a temperatura ambiente para homogeneizar su temperatura. Si son aves, se pueden extraer las vísceras.

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Carne entera de buey, ternera o cerdo (con o sin huesos)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 10-15 min	dar la vuelta varias veces
	1 kg	180 W, 15 min + 90 W, 20-30 min	
	1,5 kg	180 W, 25 min + 90 W, 25-35 min	
Carne en tacos o filetes de buey, ternera o cerdo	200 g	180 W, 5 min + 90 W, 4-6 min	al dar la vuelta, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	
Carne picada, mezcla	200 g	90 W, 8-15 min	dar la vuelta varias veces, extraer la carne descongelada
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 15-20 min	
	1 kg	180 W, 10 min + 90 W, 20-25 min	
Ave o trozos de ave	600 g	180 W, 5 min + 90 W, 13-18 min	dar la vuelta de vez en cuando
	1,2 kg	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	
Pato	2 kg	180 W, 10 min + 90 W, 30-40 min	dar la vuelta varias veces
Ganso	4,5 kg	180 W, 20 min + 90 W, 60-80 min	dar la vuelta cada 20 minutos, eliminar el líquido resultante de la descongelación
Filetes, trozos o ventresca de pescado	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	separar las partes descongeladas
Pescado entero	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	dar la vuelta de vez en cuando
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	
Verdura, p. ej., guisantes	300 g	180 W, 5-15 min	remover con cuidado de vez en cuando
	600 g	180 W, 10 min + 90 W, 8-13 min	
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	180 W, 5-10 min	remover con cuidado de vez en cuando, separar las partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Mantequilla, descongelar	125 g	90 W, 7-9 min	retirar todo el envoltorio
	250 g	180 W, 2 min + 90 W, 3-5 min	
Pan entero	500 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	dar la vuelta de vez en cuando
	1 kg	180 W, 3 min + 90 W, 15-25 min	
Pasteles secos, p. ej., pasteles de masa de bizcocho	500 g	90 W, 10-15 min	sólo para pasteles sin glaseado, nata o crema, separar las porciones del pastel
	750 g	180 W, 2 min + 90 W, 10-15 min	
Pasteles jugosos, p. ej., pasteles de fruta o de requesón	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	sólo para pasteles sin glaseado, nata o crema
	750 g	180 W, 10 min + 90 W, 15-20 min	

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados

Notas

- Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.
- Cuanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.
- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Entretanto, dar la vuelta o remover los alimentos 2 ó 3 veces.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar el recipiente.
- Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.

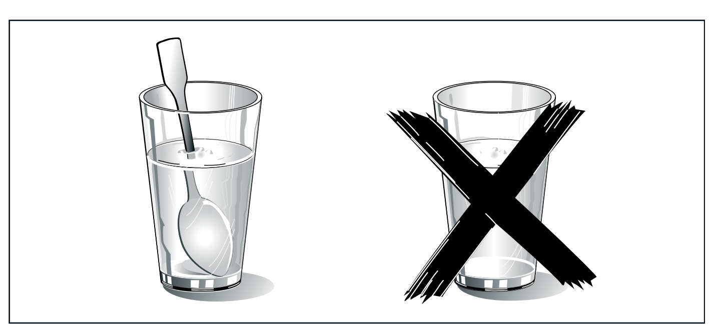
Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo	300-400 g	600 W, 11-15 min	Extraer el plato del envoltorio; para calentar con tapa
Sopa	400-500 g	600 W, 8-13 min	Recipiente con tapa
Cocidos	500 g	600 W, 10-15 min	Recipiente con tapa
	1 kg	600 W, 20-25 min	
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 12-17 min	Recipiente con tapa
	1 kg	600 W, 25-30 min	

Descongelación, calentamiento o cocción de alimentos congelados	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Pescado, p. ej., filetes	400 g	600 W, 10-15 min	cubierto
	800 g	600 W, 18-23 min	
Guarniciones, p. ej., arroz, pasta	250 g	600 W, 2-5 min	Recipiente con tapa; añadir líquido
	500 g	600 W, 7-10 min	
Verduras, p. ej., guisantes, brécol, zanahorias	300 g	600 W, 8-12 min	Recipiente con tapa; añadir 1 cucharada de agua
	600 g	600 W, 13-18 min	
Espinacas a la crema	450 g	600 W, 11-16 min	cocer sin añadir agua

Calentamiento de alimentos

 **¡Peligro de quemaduras!**

Al calentar líquidos puede producirse un retardo de ebullición, Esto quiere decir que se puede alcanzar la temperatura de ebullición sin que aparezcan las burbujas de vapor habituales. Un ligero movimiento del recipiente es suficiente para hacer que el líquido caliente empiece a hervir de repente y a salpicar intensamente. Al calentar líquidos introducir siempre una cuchara en el recipiente. De este modo se evitan los retardos de ebullición.



¡Atención!

Los metales, p. ej. la cuchara en un vaso, deben estar separados al menos 2 cm de las paredes del horno y de la parte interior de la puerta del horno. La formación de chispas podría destruir el vidrio interior de la puerta del aparato.

Notas

- Retirar el embalaje de los platos precocinados. Si se utilizan recipientes aptos para microondas, se calientan más rápida y uniformemente. Los distintos componentes de los alimentos pueden presentar también diferencias en el tiempo que necesitan para calentarse.
- Tapar siempre los alimentos. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Dar la vuelta o remover los alimentos varias veces mientras se están calentando. Controlar la temperatura.
- Una vez calentados, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar los recipientes.

Calentamiento de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Consejos y advertencias
Menú, plato cocinado, plato listo	350-500 g	600 W, 4-8 min	Extraer el plato del envoltorio, para calentar con tapa
Bebidas	150 ml	900 W, 1-3 min	**¡Atención!** Introducir la cuchara en el vaso, no sobrecalentar bebidas alcohólicas, controlar el proceso
	300 ml	900 W, 3-4 min	
	500 ml	900 W, 4-5 min	
Alimentos para bebé, p. ej., biberones	50 ml	360 W, ½-1 min	Poner los biberones sin tetina ni tapadera en el interior del compartimento de cocción, después de calentar remover bien, controlar siempre la temperatura
	100 ml	360 W, 1-1½ min	
	200 ml	360 W, 1-2 min	
Sopa 1 taza 2 tazas 4 tazas	175 g	900 W, 1½-2 min	-
	de 175 g	900 W, 2-4 min	
	de 175 g	900 W, 4-6 min	
Filetes o tacos de carne en salsa, p. ej., gulasch	500 g	600 W, 7-10 min	cubierto
Cocido	400 g	600 W, 5-7 min	Recipiente con tapa
	800 g	600 W, 7-10 min	
Verduras	150 g	600 W, 2-3 min	añadir algo de líquido.
	300 g	600 W, 3-5 min	

Cocción de alimentos

Notas

- Cuanto menor sea la altura de los alimentos, con mayor rapidez se cocinarán. Distribuir los alimentos en la medida de lo posible en posición plana dentro del recipiente. No es aconsejable poner los alimentos en capas, unos encima de otros.
- Cocinar los alimentos en recipientes tapados. Si no se dispone de una tapa adecuada para el recipiente, utilizar un plato o papel especial para microondas.
- Los alimentos suelen conservar su sabor característico. Por esta razón, el empleo de sal u otros condimentos debe ser moderado.
- Una vez cocidos, dejar reposar los platos de 2 a 5 minutos para homogeneizar su temperatura.
- Utilizar siempre manoplas o agarradores para retirar los recipientes.

Cocción de alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, Duración en minutos	Consejos y advertencias
Pollo entero, fresco, sin vísceras	1,5 kg	600 W, 25-30 min	Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Filete de pescado, fresco	400 g	600 W, 8-13 min	-
Verduras, frescas	250 g	600 W, 6-10 min	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 ó 2 cucharadas de agua por cada 100 g y remover.
	500 g	600 W, 10-15 min	
Patatas	250 g	600 W, 8-11 min	Cortar en trozos iguales. Añadir 1 ó 2 cucharadas de agua por cada 100 g y remover.
	500 g	600 W, 12-15 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Arroz	125 g	600 W, 4-6 min + 180 W, 12-15 min	Añadir doble cantidad de líquido; utilizar un recipiente alto con tapa
	250 g	600 W, 7-9 min + 180 W, 15-20 min	
Dulces, p. ej., flan (instantáneo)	500 ml	600 W, 5-8 min	Remover 2 ó 3 veces durante el proceso con varilla batidora
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min	-

Palomitas para el microondas

Notas

- Emplear recipientes planos de cristal resistentes al calor, p. ej., la tapa de un molde para gratinar, un plato de cristal o una bandeja de cristal (Pyrex)
- Colocar el recipiente siempre a la altura 1 sobre la parrilla.
- No utilizar porcelana o platos muy hondos.
- Programar tal como se describe en la tabla. En función del producto y de la cantidad puede resultar necesario adaptar el tiempo.
- Para evitar que se quemen las palomitas, retirar la bolsa cuando haya transcurrido 1 minuto y 30 segundos y agitarla. ¡Precaución! ¡Alimento caliente!

⚠ **¡Peligro de quemaduras!**

- Abrir la bolsa de palomitas con cuidado, puede salir vapor caliente.
- No programar el microondas a su máxima potencia.

	Peso	Accesorios	Altura	Potencia del microondas en vatios, Duración en minutos
Palomitas para el microondas	1 bolsa de 100 g	Recipiente, parrilla	1	600 W, 4 min

Consejos prácticos para usar el microondas

No encuentra ninguna indicación para la cantidad de alimento preparada.	Prolongar o reducir el tiempo de cocción según la siguiente regla: Doble cantidad = casi el doble de tiempo La mitad de cantidad = la mitad de tiempo
El alimento ha quedado muy seco.	Ajustar la siguiente vez un tiempo de cocción más breve o seleccionar una potencia de microondas inferior. Destapar el alimento y añadir más líquido.
Una vez transcurrido el tiempo, el alimento aún no está descongelado, no se ha calentado o no está cocido.	Ajustar un tiempo más largo. Las cantidades más grandes o alimentos más gruesos precisan más tiempo.
Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el plato se ha calentado excesivamente por el exterior, pero aún no está listo en el centro.	Remover de vez en cuando y seleccionar la próxima vez una potencia más baja y una duración más larga.
Una vez descongelado, el ave o la carne ha empezado a cocerse por el exterior pero aún no se ha descongelado del todo en el centro.	Seleccionar la próxima vez una potencia de microondas más baja. Si se trata de grandes cantidades, dar la vuelta al alimento varias veces.

Pasteles y repostería

En referencia a las tablas

Notas

- Los siguientes datos han sido calculados exclusivamente para la introducción de los alimentos con el horno frío.
- La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la composición y de la cantidad de masa. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Comenzar por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme.
- *Se ofrece información adicional en Sugerencias para hornear como anexo de las tablas.*
- Colocar siempre el molde para pasteles en el centro de la parrilla.

Moldes para hornear

Nota: Los moldes metálicos para hornear de color oscuro son los más adecuados.

- Aire caliente
- Calor superior/inferior
- Calor intensivo

Pasteles en moldes	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pasteles de masa de bizcocho fáciles	Molde corona/molde rectangular	1	Aire caliente	160-180	90 W	30-40
Pastel de masa de bizcocho (p. ej., coca)	Molde corona/molde rectangular	1	Calor superior/inferior	150-170	-	60-80
Bases de tarta de masa de bizcocho	Molde para base de tarta de fruta	2	Aire caliente	160-180	-	25-35
Pastel de fruta fino, masa batida	Molde redondo/desarmable	1	Aire caliente	160-180	90 W	30-40
Base de bizcocho, 2 huevos	Molde para base de tarta de fruta	1	Calor superior/inferior	150-160	-	20-25
Tarta bizcocho, 6 huevos**	Molde desarmable oscuro	1	Calor superior/inferior	170-180	-	30-40
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable oscuro	1	Calor intensivo	170-190	-	30-40
Tarta de frutas o queso con base de pastaflora*	Molde desarmable oscuro	2	Aire caliente	160-170	180 W	30-40
Quiche suiza	Molde desarmable oscuro	1	Calor intensivo	190-200	-	40-50
Pastel de molde concéntrico	Molde concéntrico	1	Aire caliente	160-180	90 W	30-40
Pastel de frutos secos	Molde desarmable oscuro	1	Aire caliente	170-180	90 W	35-45
Pizza, base fina, capa ligera**	Bandeja redonda para pizza	1	Calor superior/inferior	220-240	-	15-20
Pastel picante	Molde desarmable oscuro	1	Calor intensivo	180-200	-	50-60

* Dejar enfriar los pasteles en el horno durante aprox. 20 minutos.

** Precalentar el horno

- Calor superior/inferior
- Aire caliente 3D
- Aire caliente
- Calor intensivo

Pasteles en bandeja	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Masa bizcocho con capa seca	Bandeja universal	2	Calor superior/inferior	160-180	-	25-35
Masa bizcocho con capa seca	bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3	Aire caliente 3D	150-170	-	40-50
Masa batida con capa jugosa (fruta)	Bandeja universal	1	Aire caliente	160-180	90 W	30-40
Masa de levadura con capa seca	Bandeja universal	2	Calor superior/inferior	170-190	-	35-45
Masa de levadura con capa seca	bandeja universal + Bandeja esmaltada	1 3	Aire caliente 3D	160-180	-	50-60
Masa de levadura con capa jugosa (fruta)	Bandeja universal	2	Calor superior/inferior	170-190	-	45-55
Masa de levadura con capa jugosa (fruta)	bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3	Aire caliente 3D	160-180	-	50-60
Pastaflora con revestimiento seco	Bandeja universal	2	Calor superior/inferior	160-180	-	25-35
Pastaflora con revestimiento seco	bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3	Aire caliente 3D	160-180	-	30-40
Pastaflora con revestimiento jugoso (fruta)	Bandeja universal	1	Calor superior/inferior	160-180	-	50-60
Quiche suiza	Bandeja universal	1	Calor intensivo	190-200	-	40-50
Brazo de gitano, precalentar	Bandeja universal	2	Calor superior/inferior	170-190	-	10-20
Trenza levadura con 500 g de harina	Bandeja universal	2	Calor superior/inferior	160-180	-	40-50
Bollo con 500 g de harina	Bandeja universal	2	Calor superior/inferior	150-170	-	60-70
Bollo con 1 kg de harina	Bandeja universal	2	Aire caliente	140-150	-	65-75

* La bandeja esmaltada se vende como accesorio en cualquier comercio especializado.

Pasteles en bandeja	Accesorios	Altura	Tipo de calenta-miento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pastel de hojaldre, dulce	Bandeja universal	1		190-210	180 W	30-40
Pizza	Bandeja universal	1		210-230	-	25-35
Pizza	bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		180-200	-	40-50
Torta gratinada, precalentar	Bandeja universal	2		220-240	-	15-20

* La bandeja esmaltada se vende como accesorio en cualquier comercio especializado.

- Calor superior/inferior
- Aire caliente 3D

Pastelitos	Accesorios	Altura	Tipo de calenta-miento	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pastas y galletas	Bandeja universal	2		150-170	20-30
Pastas y galletas	bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		140-160	30-40
Almendrados	Bandeja universal	2		120-140	35-45
Almendrados	bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		110-130	40-50
Merengues	Bandeja universal	2		80-100	90-110
Tartaletas	Molde de tartaletas en la parrilla	2		160-180	35-45
Tartaletas	cada molde de tartaletas sobre la bandeja universal + Parrilla	1 3		140-160	50-60
Ensaimada	Bandeja universal	2		200-220	30-40
Pastel de hojaldre	Bandeja universal	2		170-190	25-35
Pastel de hojaldre	bandeja universal + bandeja esmaltada*	1 3		170-190	30-40
Pastas de masa de levadura	Bandeja universal	2		200-220	20-30

* La bandeja esmaltada se vende como accesorio en cualquier comercio especializado.

- Calor superior/inferior
- Aire caliente

Nota: Precalentar el horno.

Pan y panecillos	Accesorios	Altura	Tipo de calenta-miento	Temperatura en°C	Duración en minutos
Pan de levadura con 1 kg de harina	Bandeja universal	2		300 + 170	10 15-25
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina	Bandeja universal	2		300 + 170	10 40-50
Pan turco	Bandeja universal	2		220-240	15-20
Panecillos	Bandeja universal	2		200-220	20-30
Panecillos de masa de levadura, dulce	Bandeja universal	2		190-210	15-25

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Desea hornear con una receta propia.	Guiarse por las recetas de repostería similares que se facilitan en las tablas de horneado.
Desea utilizar un molde de silicona, vidrio, plástico o cerámica para hornear.	El molde debe resistir un calor de hasta 250 °C. En estos moldes los pasteles no adquieren un color tan tostado. Si conecta el microondas, se acorta la duración con respecto a los datos de la tabla.
De este modo se comprueba si el pastel de masa batida ya está en su punto.	Diez minutos antes de finalizar el tiempo de cocción indicado, pinchar con un palillo la parte más alta del pastel. El pastel estará en su punto cuando en el palillo no quede masa adherida.
El pastel se desmorona.	Utilizar la próxima vez menos líquido o disminuir la temperatura del horno 10 grados y prolongar el tiempo de cocción. Tener en cuenta los tiempos de mezclado que se indican en la receta.

La tarta ha subido bien en el centro, pero en los bordes tiene menos altura.	Sólo engrasar la base del molde desarmable. Después del horneado, extraer con cuidado el pastel con la ayuda de un cuchillo.
El pastel sale demasiado tostado.	Escoger una temperatura más baja y hornear el pastel un poco más.
El pastel está demasiado seco.	Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. A continuación, verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Aumentar la próxima vez la temperatura 10 grados y reducir el tiempo de horneado.
El pan o el pastel (p. ej., pastel de queso) tiene buen aspecto, pero por dentro es inconsistente (líquido, con tiras de agua).	Emplear la próxima vez menos líquido y dejar el producto un poco más tiempo en el horno, a una temperatura más baja. En caso de pasteles con guarnición húmeda, hornear primero la base de la tarta o pastel. Esparcir a continuación sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Tener en cuenta las recetas y los tiempos de cocción.
La tarta no se desprende al volcar al molde.	Una vez concluido el ciclo de horneado, dejar enfriar el pastel o la tarta entre 5 y 10 minutos. De esta manera la tarta se desprende con más facilidad del molde. En caso de que el pastel o la tarta continuara sin poder desprenderse, desprender cuidadosamente el borde de la tarta con la ayuda de un cuchillo. Volcar nuevamente el molde y cubrirlo varias veces con un paño húmedo. La próxima vez engrasar el molde y espolvorearlo adicionalmente con pan rallado.
Se ha medido con su propio termómetro la temperatura del horno y constatado divergencias con el valor indicado.	La temperatura del horno se mide de fábrica con un asado de prueba según el tiempo fijado en el centro del compartimento de cocción. Todo recipiente o accesorio introducido en el horno influye sobre los valores medidos, de modo que en las mediciones que se hagan personalmente, siempre se tendrá que contar con ciertas divergencias respecto a dichos valores de referencia.
Entre el molde y la parrilla se generan chispas.	Comprobar si el exterior del molde está limpio. Modificar la posición del molde en el compartimento de cocción. Si no se soluciona, seguir horneando sin microondas. De esta manera el tiempo de cocción se prolonga.

Asar y asar al grill

En referencia a las tablas

La temperatura y la duración del ciclo de cocción dependen de la composición y de la cantidad de los alimentos. Por esta razón, en las tablas de cocción siempre se reseñan márgenes de tiempo. Comenzar por el valor más bajo. En caso necesario, seleccionar un valor más alto la próxima vez.

En el apartado *"Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill"* encontrará más información como anexo de las tablas.

Recipientes

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor y apto para el microondas. Los moldes de asar de metal son aptos únicamente para asar sin microondas.

El recipiente puede alcanzar temperaturas muy elevadas. Utilizar paños de cocina para extraerlo.

Apoyar la vajilla de cristal caliente sobre un paño de cocina seco. El cristal puede estallar si la base de apoyo está húmeda o fría.

Consejos y advertencias para asar

Utilizar un molde de asado hondo para asar carne y aves.

Comprobar si la vajilla entra bien en el compartimento de cocción. No debe ser demasiado grande.

Carne:
cubrir el fondo del recipiente ligeramente con líquido. Para carnes magras añadir un poco más de líquido. Dar la vuelta a la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo. Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. Así se puede repartir mejor el jugo de la carne.

Aves:
Dar la vuelta a los trozos de carne tras ⅔ del tiempo.

Consejos y advertencias para asar al grill

Notas

- Asar al grill siempre con la puerta del horno cerrada y no precalentar.
- En la medida de lo posible, tomar piezas del mismo grosor. Los filetes deberán tener un grosor mínimo de entre 2 y 3 cm. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas. Salar los filetes después de asarlos al grill.
- Dar la vuelta a las piezas de asado con unas pinzas de barbacoa. Si se pincha la carne con un tenedor, ésta pierde jugo y se seca.
- La carne oscura, p. ej., de vaca o buey, se dora con más rapidez que la carne blanca de ternera o de cerdo. Los trozos de carne blanca asados al grill o el pescado presentan con frecuencia un color ligeramente dorado en la superficie, pero en el interior están hechos y jugosos.
- La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente. Esto es normal. La frecuencia dependerá del escalón del grill programado.

Indicaciones para rehogar

Utilizar un recipiente con tapa para rehogar pescado.

Añadir entre dos y tres cucharadas de líquido y un poco de zumo de limón o vinagre en el recipiente.

Carne de vacuno

Notas

- Dar la vuelta al estofado de vacuno una vez transcurridos ⅓ y ⅔ del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- Dar la vuelta al filete de vacuno o al roastbeef una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- Dar la vuelta a los filetes una vez transcurrido ⅔ del tiempo.
- Calor superior/inferior
- Grill, superficie amplia

Carne de vacuno	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Estofado de vacuno, aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		190-210	-	120-140
Estofado de vacuno, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		180-200	-	140-160
Estofado de vacuno, aprox. 2 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		170-190	-	160-180
Filete de vacuno, mediano, aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		180-200	90 W	30-40
Filete de vacuno, mediano, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-220	90 W	45-55
Roastbeef mediano, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		240-260	180 W	30-40
Filetes medianos, 3 cm de grosor	bandeja universal + Parrilla	1 3		3	-	1ª cara: aprox. 10-15 2ª cara: aprox. 5-10

Carne de ternera

Nota: Dar la vuelta al asado y la pierna de ternera una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.

- Aire caliente
- Grill con circulación de aire

Carne de ternera	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado de ternera, aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		210-220	90 W	60-70
Asado de ternera, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-210	90 W	70-80
Asado de ternera, aprox. 2 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		190-200	90 W	80-100
Pierna de ternera, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		190-200	-	120-130

Carne de cerdo

Notas

- Dar la vuelta al asado de magro de cerdo y al asado con tocineta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- Colocar el asado con la tocineta hacia arriba en el horno. Cortar la tocineta. No dar la vuelta al asado. Para finalizar, dejar reposar aprox. 10 minutos.
- No dar la vuelta a los filetes de cerdo ni a las chuletas de Sajonia. Para finalizar, dejar reposar aprox. 5 minutos.

Dar la vuelta al filete de aguja una vez transcurrido ⅔ del tiempo.

- Grill con circulación de aire
- Grill, superficie amplia

Carne de cerdo	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado sin tocineta (p. ej. cabezada), aprox. 750 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		220-240	180 W	40-50
Asado con tocineta (p. ej. paletilla) aprox. 1,5 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		180-200	-	150
Asado con tocineta (p. ej. paletilla), aprox. 2 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		170-190	-	180
Lomo de cerdo, aprox. 500 g	Recipiente con tapa, parrilla	1		210-230	90 W	20-25
Asado de cerdo magro, aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		210-230	90 W	50-60
Asado de cerdo magro, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-220	90 W	70-80

Carne de cerdo	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado de cerdo magro, aprox. 2 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		190-210	180 W, 10 min + 90 W, 75-85 min	85-95
Lacón con hueso, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1	-	-	360 W	45-50
Filete de pescuezo, 2 cm de grosor	bandeja universal + Parrilla	1 3		2	-	1ª cara: aprox. 15-20 2ª cara: aprox. 10-15

Carne de cordero y de caza

Nota: Dar la vuelta al cordero y al venado una vez transcurrida la mitad del tiempo.

- Grill con circulación de aire
- Calor superior/inferior

Carne de cordero y de caza	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Lomo de cordero con hueso, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa, Parrilla	1		190-210	-	40-50
Pierna de cordero sin hueso, medio hecho, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, Parrilla	1		180-200	-	90-100
Lomo de corzo con hueso, aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, Parrilla	1		210-220	-	40-50
Pierna de corzo sin hueso, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, Parrilla	1		180-190	-	105-120
Asado de jabalí, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, Parrilla	1		200-220	-	100-110
Asado de ciervo, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, Parrilla	1		200-220	-	90-100
Conejo, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, Parrilla	1		200-220	90 W	25-35

Otros

Notas

- Para finalizar, dejar reposar el asado de carne picada durante aprox. 10 minutos.
- Dar la vuelta a las salchichas una vez transcurrido ⅔ del tiempo.

- Grill con circulación de aire
- Grill, superficie amplia

Otros	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Asado de carne picada, aprox. 1 kg de carne	Recipiente sin tapa, parrilla	1		170-190	600 W + 180 W	10 min + 40-50 min
Salchichas para asar, 4 - 6 unidades, aprox. 150 g/ unidad	bandeja universal + Parrilla	1 3		3	-	1ª cara: aprox. 10-15 2ª cara: aprox. 5-10

Ave

Notas

- Colocar el pollo, la pechuga de pollo y el pavo pequeño enteros con la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta transcurrido⅔ del tiempo.
- Colocar el capón con la pechuga hacia abajo. Una vez transcurridos ⅔ del tiempo, dar la vuelta y poner el microondas a 180 W.
- Colocar el medio pollo o las piezas de pollo con el lado de la piel hacia arriba. No dar la vuelta.
- Dar la vuelta al pato o al ganso una vez transcurridos ⅓ y ⅔ del tiempo.
- Colocar la pechuga de pato o de ganso con el lado de la piel hacia abajo. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
- Dar la vuelta a los muslos de ganso una vez transcurrida la mitad del tiempo. Pinchar la piel.
- Dar la vuelta al redondo de pavo una vez transcurrido ⅔ del tiempo.
- Colocar la pechuga o las alas de pavo con el lado de la piel hacia abajo. Dar la vuelta transcurrido⅔ del tiempo.

- Grill con circulación de aire
- Grill, superficie amplia
- Aire caliente
- Calor superior/inferior

Ave	Accesorios	Altura	Tipo de calenta-miento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pollo, entero, aprox. 1,2 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		230-250	360 W	25-35
Capón, entero	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25
Pollo, por la mitad, 500 g por pieza	Recipiente sin tapa, parrilla	1		180-200	360 W	30-35
Piezas de pollo, aprox. 800 g	Recipiente sin tapa, parrilla	1		190-210	360 W	30-35
Piezas de pollo, aprox. 1,5 kg	Recipiente sin tapa, parrilla	1		190-210	360 W	35-40
Pechuga de pollo aprox. 500 g	Recipiente sin tapa, parrilla	1		190-210	180 W	25-30
Pato, entero, 1,5 a 1,7 kg	Bandeja universal	1		170-190	180 W	60-80
Pechuga de pato, entera, 2 piezas de 300 a 400 g	Parrilla + Bandeja universal*	2 1		3	90 W	18-22
Ganso, entero, de 3 a 3,5 kg	Bandeja universal	1		170-190	180 W	80-90
Pechuga de ganso, 2 piezas de 500 g	Parrilla + Bandeja universal*	2 1		210-230	90 W	20-25
Muslos de ganso, 4 piezas de aprox. 1,5 kg	Parrilla + Bandeja universal*	2 1		170-190	180 W	30-40
Pavo pequeño, entero, aprox. 3 kg	Bandeja universal	1		170-180	180 W	60-70
Redondo de pavo, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		190-200	180 W	60-70
Pechuga de pavo, aprox. 1 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		200-210	-	80-90
Contramuslos de pavo, aprox. 1,3 kg	Recipiente con tapa, parrilla	1		210-230	360 W	45-50

* Poner 50 ml de agua en la bandeja universal.

Pescado

Notas

- Poner el pescado entero, p. ej. la trucha, en el centro de la parrilla.
- Cocer el pescado entero rehogado en la posición de nado.
- Grill, superficie reducida
- Grill, superficie amplia

Pescado	Accesorios	Altura	Tipo de calenta-miento	Nivel de grill	Potencia del micro-ondas en vatios	Duración en minutos
Pescado entero, p. ej., tru-cha, aprox. 300 g, a la parrilla	bandeja universal + parrilla*	1 3		2	-	1ª cara: aprox. 10-15 2ª cara: aprox. 8-12
Ventresca de pescado, p. ej., salmón, 3 cm de grosor, a la parrilla	bandeja universal + parrilla*	1 3		3	-	1ª cara: aprox. 10-12 2ª cara: aprox. 8-12
Pescado entero, 2 a 3 unidades de 300 g, a la parrilla	bandeja universal + parrilla*	1 3		2	-	1ª cara: aprox. 10-15 2ª cara: aprox. 10-15
Pescado entero, aprox. 1 kg, rehogado	Recipiente con tapa, parrilla	1	-	-	600 W	10-15
Pescado entero, aprox. 1,5 kg, rehogado	Recipiente con tapa, parrilla	1	-	-	600 W 360 W	10-15 5-10
Pescado entero, aprox. 2 kg, rehogado	Recipiente con tapa, parrilla	1	-	-	600 W 360 W	15-20 10-15
Filete de pescado, p. ej., aba-dejo, aprox. 800 g, rehogado	Recipiente con tapa, parrilla	1	-	-	600 W	9-14

* Untar primero la parrilla con aceite.

Consejos prácticos para asar convencionalmente y asar al grill

En esta tabla no figuran los datos relacionados con el peso del asado.	Seleccionar una temperatura más elevada y un tiempo de cocción más corto para los trozos de asado más pequeños. Para trozos de asado de mayor tamaño, seleccionar una temperatura inferior y un tiempo de cocción más largo.
¿Cómo se puede comprobar si el asado está en su punto?	Utilizar un termómetro para carnes (disponible en comercios especializados) o hacer la “prueba de la cuchara". Presionar con la cuchara sobre el asado. Si está firme, significa que está listo. Si está blando, necesita aún algo de tiempo.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más pequeña o añadir más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa es demasiado clara y líquida.	Utilizar en la próxima ocasión una cacerola más grande y añadir menos líquido.
La carne no está en su punto.	Cortar la pieza en lonchas. Preparar la salsa en el recipiente. Colocar las lonchas de carne en la salsa. Terminar de preparar la carne sólo con el microondas.

Gratinados y tostadas

Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.
- Para los soufflés y gratinados utilizar un recipiente grande y plano. En recipientes estrechos y altos las comidas necesitan más tiempo de cocción y se oscurecen más por la superficie.
- Colocar el gratinado en un recipiente adecuado para el microondas sobre la parrilla.
- Dejar reposar el gratinado o el gratén durante 5 minutos en el horno apagado.
- Usar un molde para gratinar de 4 ó 5 cm de alto para los gratenes, los gratinados de patata y la lasaña.
- Poner el souflé en moldes para porciones o en un molde para souflé hondo. Precalentar el horno.
- Tostadas gratinadas: colocar 4 unidades juntas en el centro de la bandeja universal. Distribuir 12 unidades de modo uniforme en la bandeja universal.
- Grill con circulación de aire
- Aire caliente
- Calor superior/inferior
- Grill, superficie reducida
- Grill, superficie amplia

Gratinados y tostadas	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, nivel de grill	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Gratinado, dulce, aprox. 1,5 kg	Recipiente con tapa, Parrilla	1	Grill con circulación de aire	140-160	360 W	25-35
Souflé	Recipiente sin tapa, Parrilla	1	Aire caliente	160-180	-	40-45
Souflé en moldes para porciones	Parrilla	1	Calor superior/inferior	200-210	-	12-17
Gratinado de pasta, aprox. 1 kg	Recipiente sin tapa, Parrilla	1	Grill con circulación de aire	140-160	600 W	20-30
Lasaña, aprox. 2 kg	Recipiente sin tapa, Parrilla	2	Calor superior/inferior	180-200	600 W	20-30
Gratinado de patata, ingredientes crudos, aprox. 1,1 kg	Recipiente sin tapa, Parrilla	1	Grill con circulación de aire	170-190	600 W	20-25
Gratinar tostadas, 4 unidades	Bandeja universal	2	Grill, superficie reducida	3	-	8-13
Gratinar tostadas, 12 unidades	Bandeja universal	2	Grill, superficie amplia	3	-	9-14

Productos preparados

Notas

- Observar las indicaciones del fabricante que figuran en el envase.
- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.
- No poner las patatas fritas, las croquetas y las tortitas de patata unas encima de otras.
- Dar la vuelta a las varitas de pescado, los palitos de pollo, los nuggets y la hamburguesa de verdura cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.
- Pastel de nata sin accesorios en la base del horno, altura 0.
- Calor superior/inferior
- Aire caliente
- Grill con circulación de aire

Productos preparados	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pizza con base fina	Bandeja universal	1	Calor superior/inferior	210-230	-	20-25

* Cubrir la bandeja universal con papel de hornear.
Tiene que ser un papel de hornear apto para estas temperaturas.

Productos preparados	Accesorios	Altura	Tipo de calenta-miento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Duración en minutos
Pizza con base gruesa	Bandeja universal	2		200-220	90 W	15-25
Minipizza	Bandeja universal	2		210-230	-	15-20
Pizza-baguette	Bandeja universal	2		180-190	-	15-20
Patatas fritas	Bandeja universal	2		220-230	-	20-25
Croquetas	Bandeja universal	2		200-220	-	25-35
Tortitas de patata, patata rellena	Bandeja universal	2		200-220	-	25-35
Panecillo, baguette	Parrilla	2		200-220	-	15-20
Masa pan alemán, Brezeln,	Bandeja universal*	2		190-210	-	20-25
Panecillo o baguette prehorneados	Parrilla	2		140-150	-	12-15
Varitas de pescado	Bandeja universal	2		190-210	180 W	10-15
Palitos de pollo, nuggets	Bandeja universal	2		190-210	360 W	15-20
Hamburguesa de verdura	Bandeja universal	2		200-220	180 W	15-25
Pastel de hojaldre	Bandeja universal	2		200-220	90 W	20-25
Lasaña	Parrilla	2		200-210	180 W	18-23
Pastel de nata	-	0		30	-	120-150

* Cubrir la bandeja universal con papel de hornear.
Tiene que ser un papel de hornear apto para estas temperaturas.

Cocción lenta

La cocción lenta, también denominada cocción a baja temperatura, es el método de cocción ideal para todo tipo de piezas de carne tierna que deban quedar poco hechas o al punto. La carne queda muy jugosa y tierna. Ventaja: numerosas posibilidades para preparar menús, ya que la carne preparada con una cocción lenta se puede conservar caliente sin problemas.

Ajustar la cocción lenta

Utilizar un recipiente plano, p. ej., una bandeja de porcelana o un asador de cristal con tapa. Colocar el recipiente con tapa sobre la parrilla siempre a la altura 1.

1. Seleccionar la cocción lenta y ajustar una temperatura entre 70 y 100 °C. Precalentar el compartimento de cocción y calentar al mismo tiempo el recipiente.
2. Calentar un poco de aceite en una sartén. Sofreír bien la carne por ambos lados, también por los extremos, y colocarla inmediatamente en el recipiente precalentado.
3. Colocar el recipiente en el compartimento de cocción y pulsar de nuevo la tecla de puesta en marcha.

Notas

- Utilizar únicamente carne fresca y en perfectas condiciones. Quitarle los tendones y la grasa de forma meticulosa. Durante la cocción lenta, la grasa adquiere un sabor muy fuerte.
- Para la cocción lenta son apropiadas todas las partes tiernas de aves, carne de vacuno, cerdo, ternera y cordero. Los tiempos de soasado y cocción vienen determinados por el tamaño de la pieza de carne.
- Asar la carne a una temperatura alta y durante bastante tiempo por todos los lados, también los extremos.
- Para comprobar si la carne está hecha, usar un termómetro de carne. El interior de la carne debe permanecer a 60 °C como mínimo durante 30 minutos.
- La carne también se puede cocer lentamente en el recipiente sin tapa. De hacerlo así, los tiempos de cocción se prolongan.
- No es necesario dar la vuelta tampoco a los trozos de carne grandes.
- La carne puede cortarse justo después de la cocción lenta. No se precisa un tiempo de reposo.
- Este método de cocción particular confiere siempre a la carne un aspecto poco hecho en el interior. No obstante, no significa que esté cruda o que no se haya cocido suficientemente.

Cocción lenta

Nota: Utilizar un recipiente con una tapa adecuada, p. ej., una fuente de cristal. Poner la olla sobre la parrilla.

Cocción lenta

Cocción lenta	Altura	Tipo calentam.	Temperatura °C	Tiempo en minutos
Ave				
Pechuga de pavo	1		80	240-270
Pechuga de pato sin piel	1		80	110-140
Carne de vacuno				
Asado de buey (p. ej., cadera)	1		80	270-300
Filete de buey	1		80	150-180

Cocción lenta	Altura	Tipo calentam.	Temperatura °C	Tiempo en minutos
Roastbeef	1	▭	80	180-220
Bistec de buey, 3 cm de grosor	1	▭	80	70-100
Carne de ternera				
Asado de ternera (p. ej., tapa)	1	▭	80	180-220
Filete de ternera	1	▭	80	80-100
Carne de cerdo				
Asado de cerdo (p. ej., lomo)	1	▭	80	180-210
Lomo de cerdo	1	▭	80	140-170
Carne de cordero				
Filete de cordero	1	▭	80	40-70

Consejos para una cocción lenta

La carne preparada con una cocción lenta no está tan caliente como la carne asada de forma convencional.	Para evitar que la carne asada se enfríe rápidamente, calentar el plato y servir la salsa muy caliente.
Desea conservar caliente carne que se ha preparado con la cocción lenta.	Una vez terminada la cocción lenta, volver a cambiar la temperatura a 70 °C. Los trozos de carne pequeños pueden mantenerse calientes hasta 45 minutos; los trozos grandes hasta 2 horas.

Comidas normalizadas

Existen institutos que verifican la calidad y el funcionamiento de los microondas combinados con ayuda de estos platos.

Según las normas EN 60705, IEC 60705 o DIN 44547 y EN 60350 (2009)

Descongelar en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Carne	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla a la altura 1. Después de aprox. 10 minutos, separar la carne descongelada.

Cocer en el microondas

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Nota
Mezcla de leche y huevos	360 W, 10 min + 180 W, 20-25 min	Colocar un molde de vidrio pyrex sobre la parrilla a la altura 1.
Bizcocho	600 W, 8-10 min	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla a la altura 1.
Asado de carne picada	600 W, 20-25 min	Colocar un molde de vidrio pyrex sobre la parrilla a la altura 1.

- ⊠ Grill con circulación de aire
- ▭ Calor superior/inferior

Cocer en el microondas en combinación con el grill

Plato	Potencia del microondas en vatios, duración en minutos	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Nota
Gratinado de patatas	600 W, 20-25 min	⊠	170-190	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla a la altura 1.
Pasteles	180 W, 15-20 min	▭	180-200	Colocar un molde de vidrio pyrex de Ø 22 cm sobre la parrilla a la altura 1.
Pollo*	360 W, 30-35 min	⊠	200-220	Dar la vuelta tras 15 minutos.

* Insertar la parrilla a la altura 2 y la bandeja universal a la altura 1.

Hornear

Notas

- Los valores de la tabla son válidos para la preparación de los alimentos con el horno frío.
- Pastel de manzana recubierto: colocar los moldes desarmables oscuros unos junto a otros desalineados entre sí.
- Calor superior/inferior
- Aire caliente
- Aire caliente 3D
- Calor intensivo

	Recipientes	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pastas de té	Bandeja universal	2	Calor superior/inferior	160-180	20-30
	Bandeja universal	2	Aire caliente	150-170	20-30
	bandeja universal* + bandeja esmaltada**	1 3	Aire caliente 3D	140-150	30-40
Pastelitos	Bandeja universal	2	Calor superior/inferior	160-180	25-35
	Bandeja universal	2	Aire caliente	140-160	25-35
Pastelitos	bandeja universal* + bandeja esmaltada**	1 3	Aire caliente 3D	150-170	35-45
Base para tarta	Molde desarmable sobre la parrilla	1	Calor superior/inferior	160-170	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja universal	2	Calor superior/inferior	170-190	45-55
	bandeja universal* + bandeja esmaltada**	1 3	Aire caliente 3D	160-180	50-60
Pastel de manzana recubierto	2 moldes desarmables de Ø 20 cm sobre la parrilla	2	Calor intensivo	170-190	70-90

* Para hornear a dos niveles, introducir la bandeja esmaltada siempre encima de la bandeja universal.

** La bandeja esmaltada se vende como accesorio en cualquier comercio especializado.

Asar al grill

Grill, superficie amplia

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Nivel de grill	Duración en minutos
Preparar tostadas*	Parrilla	3	Grill, superficie amplia	3	1-2
Hamburguesas de vacuno, 12 unidades**	Parrilla y Bandeja universal	3 1	Grill, superficie amplia	3	30

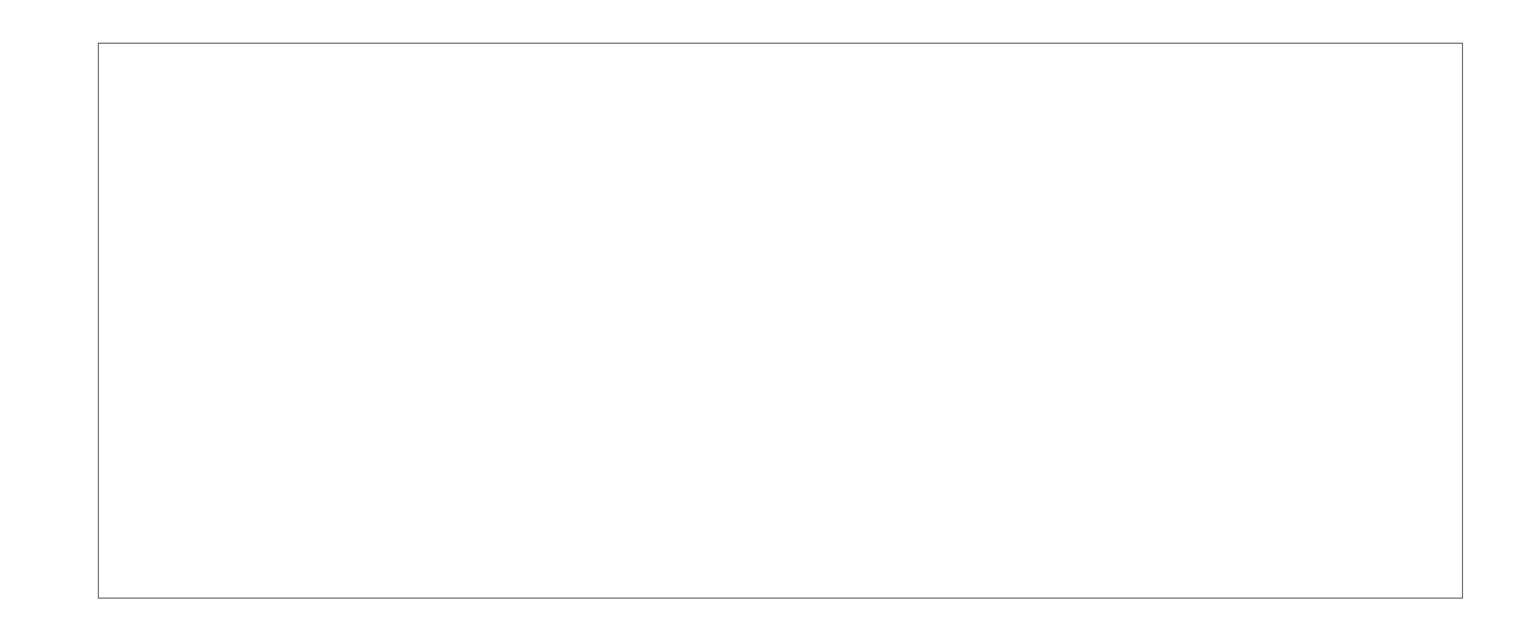
* Precalentar durante 5 minutos.

Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.

Presencia de acrilamida en alimentos

¿Qué alimentos están afectados?
La acrilamida se produce especialmente cuando se sobrecalientan productos de cereales o de patata preparados como, p. ej., patatas chips, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan y productos de panadería (galletas, pan de especias, galletas especiadas).

	Consejos para reducir la formación de acrilamida al cocinar alimentos
General	Mantener el tiempo de cocción lo más reducido posible. Hornear los alimentos hasta dorarlos, sin que queden demasiado oscuros. Los alimentos de gran tamaño y grosor contienen una cantidad de acrilamida más reducida.
Galletas al horno Patatas fritas al horno	Con Calor superior/inferior a máx. 200 °C, con Aire caliente 3D o Aire caliente a máx.180 °C. Con Calor superior/inferior a máx. 190 °C, con Aire caliente 3D o Aire caliente a máx. 170 °C. El huevo o la yema de huevo reducen la formación de acrilamida.Untar una capa sobre la bandeja de forma uniforme. Hornear un mínimo de 400 g por bandeja para evitar que las patatas se sequen.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com



9000746880

(01)
910109